Publicare a unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/674)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului [1], în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

„Gamoneu/Gamonedo”

Nr. UE: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Grupul solicitant și interesul legitim**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Gamoneu [Consiliul de reglementare a DOP „Gamoneu”]

Adresă: Plaza de Camila Beceña, Bajo, 33550, Cangas de Onís, Asturia

Tel. +34 985947554

E-mail: info@dopgamoneu.com

Site web: www.dopgamoneu.com

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

3. **Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

☒ Denumirea produsului

☒ Descrierea produsului

☒ Aria geografică

☒ Dovada originii

☒ Metoda de obținere

☐ Legătura

☒ Etichetare

☒ Altele [de precizat]

— Legislația aplicabilă

— Organism de control

— Verificarea conformității cu caietul de sarcini

4. **Tipul modificării (modificărilor)**

☒ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

[1] JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

□ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

5. **Modificare (modificări)**

Aceste modificări se propun pentru a se asigura că, în caietul de sarcini, se menționează denumirea reală a produsului, precum și pentru a se introduce modificări în ceea ce privește dimensiunea ariei geografice, lista raselor al căror lapte este utilizat, alimentația efectivelor de animale pentru asigurarea supraviețuirii acestor rase, caracteristicile fizice ale brânzeturilor cu DOP, procesele implicate efectiv în producție și calendarul diferitelor etape, organismul de control, mențiunile tradiționale utilizate pentru acest produs, normele de etichetare și legislația aplicabilă. Scopul acestor modificări este consolidarea legăturii dintre produs și zona locală, fără a se pierde niciun pic din autenticitatea, calitatea și caracteristicile produsului final.

5.1. ***Secțiunea A) DENUMIREA PRODUSULUI***

Denumirea, care se scrie în prezent „Gamoneu” în versiunea sa în limba asturiană, se înlocuiește cu „Gamonéu”, iar versiunea în limba spaniolă, „Gamonedo”, se elimină din text. Această modificare se efectuează în toate cazurile în care denumirea produsului este menționată, oriunde în caietul de sarcini.

Explicație: denumirea produsului se schimbă din „Gamoneu” în „Gamonéu” (cu accent pe „e”), în toate cazurile în care este menționată în caietul de sarcini, deoarece aceasta este ortografierea stabilită în Decretul 8/2009 din 4 februarie 2009 de enumerare a toponimelor oficiale pentru districtul municipal Cangas de Onís (codul de localitate 12/03/01). Întrucât „Gamonéu” este denumirea recunoscută, versiunea în limba spaniolă „Gamonedo” se elimină, deoarece este considerată caducă și nu este denumirea utilizată pentru orașul de la care provine denumirea protejată.

Legislația aplicabilă:

— Decretul 8/2009 din 4 februarie 2009 de enumerare a toponimelor oficiale pentru districtul municipal Cangas de Onís.

5.2. ***Secțiunea B) DESCRIEREA PRODUSULUI***

5.2.1. *Definiția*

Următorul text:

Este o brânză grasă, cu crustă naturală, maturată și ușor afumată, cu o ușoară înflorescență verde-albăstruie de penicillium în apropierea marginilor, obținută din lapte crud de vacă, de oaie și de capră sau din amestecuri din două sau din toate aceste trei tipuri de lapte.

se modifică după cum urmează:

Este o brânză grasă, cu crustă naturală, maturată, obținută din lapte crud de vacă, de oaie **sau** *de capră ori dintr-un amestec din două sau din toate aceste trei tipuri de lapte.*

Explicație: acestea sunt modificări ale formulării.

Utilizarea conjuncției copulative „și” în lista tipurilor de lapte din textul actual sugerează că roțile de brânză sunt obținute din toate cele trei tipuri, în timp ce definiția însăși prevede că ele pot fi obținute din lapte provenit de la o singură specie sau dintr-un amestec de două sau trei tipuri. Înlocuirea conjuncției copulative „și” cu conjuncția disjunctivă „sau” clarifică acest lucru și este în conformitate cu definiția respectivă. Pentru a se reflecta nomenclatura taxonomică adecvată și pentru a se asigura coerența în întregul caiet de sarcini, genul *Penicillium* se scrie acum cu literă mare.

Întrucât caracteristicile senzoriale sunt descrise ulterior în text, cuvintele „ușor afumată” și „cu o ușoară înflorescență verde-albăstruie de *penicillium* în apropierea marginilor” se elimină din definiția produsului pentru a se evita repetiția și astfel încât să nu se creeze confuzie pentru cititor.

5.2.2. *Rasele*

Următorul text:

Brânza „Gamoneu”/„Gamonedo” trebuie să fie produsă din lapte provenit de la următoarele specii și rase:

— *bovine: Frisona (Frizică), Asturiana de los Valles (Asturiană de vale), Pardo Alpina (Brună spaniolă) și încrucișări ale acestor rase;*

— *ovine: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana), Milschalfe (Friză orientală) și încrucișări ale acestor rase;*

— *caprine: Alpino-Pirenaica (Alpino-pireneică), Picos de Europa, Murciano-Granadina (Murcia-Granada), Saanen și încrucișări ale acestor rase.*

se modifică după cum urmează:

Brânza „Gamonéu” trebuie să fie produsă din lapte provenit de la următoarele specii și rase:

— *bovine: Frisona (Frizică), Asturiana de los Valles (Asturiană de vale),* **Asturiana de la Montaña (Asturiană de munte), Parda (Brună), Parda de Montaña (Brună de munte), Fleckvieh, Jersey** *și încrucișări ale acestor rase;*

— *ovine: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana),* **Milchschaf** *(Friză orientală),* **Assaf** *și încrucișări ale acestor rase;*

— *caprine:* **Cabra Alpina (Alpină)**, *Cabra* **Pirenaica (Pirineică)**, *Murciano-Granadina (Murcia-Granada), Saanen,* **Malagueña (Málaga), Florida (Florida Sevillana), Cabra del Guadarrama (Guadarrama), Bermeya** *și încrucișări ale acestor rase.*

Explicație: se solicită includerea raselor de caprine Málaga, Florida Sevillana, Guadarrama și Bermeya, deoarece toate acestea au origini genealogice comune cu rasele Alpină și Pirineică (incluse în catalogul oficial al raselor al Ministerului Agriculturii, Pescuitului și Alimentației), *Capra aegagrus* fiind considerată strămoșul lor comun. Se elimină trimiterea la „Picos de Europa” pentru a se evita repetiția, deoarece această rasă nu figurează în catalogul oficial al raselor și nu mai este considerată o rasă separată de caprele Pirineice.

Întrucât aceste rase de caprine au o origine genealogică comună și produc lapte cu caracteristici similare, nici caracteristicile organoleptice, nici cele calitative ale brânzei (proteine, vitamine, grăsimi, enzime, lactoză etc.) nu sunt influențate puternic de această adăugare. Caracteristicile genetice ale noilor rase au un impact foarte mic asupra caracteristicilor produsului final.

În ceea ce privește ovinele, se include rasa Assaf, deoarece a fost dezvoltată din masculi din rasa Milchschaf (Friză orientală), care era deja inclusă în caietul de sarcini. După verificarea literaturii de specialitate relevante, se corectează „Milschalfe”, înlocuindu-se cu „Milchschaf”.

Se solicită o modificare a raselor de bovine, deoarece rasa „Pardo Alpina” (Brună spaniolă) nu mai este recunoscută, deci lista se modifică pentru a se include cele două rase derivate din aceasta, „Parda” (Brună) și „Parda de Montaña” (Brună de munte). Ambele sunt incluse în catalogul oficial al raselor al Ministerului Agriculturii, Pescuitului și Alimentației.

Se solicită includerea rasei Asturiana de la Montaña (Asturiană de munte), deoarece este o rasă autohtonă pe cale de dispariție, care are aceleași origini și aceeași dezvoltare ca bovinele din rasa Asturiana de los Valles, prin faptul că face parte din grupul de rase cunoscut sub denumirea de *tronco castaño* („șeptelul castaniu”), este de origine europeană și este posibil să fi fost introdusă prin invaziile celtice. Prezența ei pe întreg teritoriul din Asturia și León a fost întotdeauna semnificativă până la jumătatea secolului al XX-lea, când numărul său a scăzut până aproape de dispariție, din cauza importului masiv de rase străine. La începutul anilor 1980, au început să se ia măsuri pentru refacerea și îmbunătățirea rasei și a fost înființată o asociație de crescători. Includerea sa pe lista raselor ar contribui la conservarea acestei rase autohtone ca resursă pentru obținerea brânzei în aria de producție.

Se solicită includerea raselor de bovine Fleckvieh și Jersey pe motiv că acestea au rădăcini genealogice comune cu rasa „Parda”, toate fiind descendente din *Bos taurus*.

Întrucât aceste bovine au o origine genealogică comună, laptele lor prezintă caracteristici similare, deci caracteristicile organoleptice, fizice și chimice ale brânzei nu sunt influențate puternic de adăugarea acestor rase.

Pentru evaluarea impactului includerii acestor rase asupra caracteristicilor produsului final, astfel cum sunt descrise în caietul de sarcini, a fost efectuat un studiu (anexat la prezenta cerere cu numărul de referință 20190201) pentru a se examina dacă utilizarea laptelui de la bovine din rasa Fleckvieh, de la ovine din rasa Assaf sau de la caprine din rasa Málaga sau Florida Sevillana afectează caracteristicile chimice și organoleptice ale brânzei cu DOP „Gamonéu" obținute. Acest studiu a implicat testarea unor eșantioane de roți de brânză produse de producători de brânzeturi înregistrați care au utilizat lapte provenit de la aceste rase, asigurându-se că roțile de brânză au fost fabricate, manipulate și maturate în condițiile stabilite în caietul de sarcini. Aceste eșantioane au fost analizate la Laboratorul Intersectorial din Asturia pentru Lapte și Produse Agroalimentare (pentru testarea senzorială), o organizație cu experiență în domeniul testării produselor cu DOP „Gamonéu", și la laboratorul ALCE Calidad (pentru testarea fizică și chimică), un centru de testare acreditat pentru parametrii necesari pentru acest studiu. Rezultatele acestor teste arată că utilizarea laptelui de la rasele enumerate în această modificare, în aceleași proporții care se utilizează în mod normal în procesul de fabricare a brânzei, nu are niciun efect asupra caracteristicilor fizice, chimice și organoleptice ale brânzei, deoarece rasele cu origini genealogice similare produc lapte cu caracteristici similare și deoarece caracteristicile produsului sunt legate de mediul local și de metoda de producție.

Bibliografie

— Gabriel E. Fernández de Sierra, Silvia Adán Belmonte, María E Camacho Vallejo, Águeda L. Pons Barro, Cecilio J. Barba-Capote, Jordi Jordana Vidal, Pilar Zaragoza, Inmaculada Martín Burriel, José M. León-Jurado, Sergio Nogales-Baena, Ana Cabello-Salinas, Pablo Gámiz-Ramírez, Juan M. Micheo Puig, Javier Pleguezuelos, Montserrat Vidilla Gil, Pere M. Parés Casanova, Irina Kucherova și Juan V. Delgado Bermejo (2016). *Biodiversidad caprina en España* [Biodiversitatea caprinelor spaniole].

— Herrera García, M., Peña Blanco, F., Pezzi Ceretto, M. Á., și Rodero Serrano, E. (1998). *La cabra Malagueña en la Bibliografía* [Caprinele din Málaga în bibliografie].

— Mendizábal Aizpuru, J. A., Ibarbia Barreras, J. R. și Etxaniz Makazaga, J. M. (2005). *Aportaciones a la historia de la raza vacuna pirenaica. Paradigma de la Zootecnia española.* [Contribuții la istoricul rasei de bovine Pirenaica. Paradigma producției animaliere spaniole]. *Archivos de zootecnia* [Arhivele zootehniei], 54 (205).

— Departamentul pentru producția animalieră, Universitatea din León, 24071-León (2012). *Programa de mejora de la raza bovina parda* [Programul de îmbunătățire a rasei de bovine Brună].

— Catalogul oficial al raselor al Ministerului Agriculturii, Pescuitului și Alimentației: https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/

5.2.3. *Trimiterile la controalele asupra produselor*

Următorul text se elimină din secțiunea B, „Descrierea produsului", și se mută la secțiunea D, „Dovada faptului că produsul este originar din arie":

Exploatațiile zootehnice care produc laptele utilizat pentru obținerea brânzei „Gamoneu"/„Gamonedo" trebuie să fie supravegheate de consiliul de reglementare în vederea înscrierii în registrele corespunzătoare.

Explicație: motivul acestei modificări este restructurarea caietului de sarcini în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.

5.2.4. *Trimiterile la modul în care se obține produsul*

Următoarele paragrafe se elimină din secțiunea B, „Descrierea produsului", și se mută la secțiunea E, „Metoda de obținere":

Consiliul de reglementare trebuie să încurajeze adoptarea unor tehnici cu scopul de a îmbunătăți cantitatea și calitatea laptelui produs de cirezi. [...]

Mulsul trebuie efectuat prin cea mai bună tehnică posibilă pentru obținerea unui lapte curat și igienic cu o încărcătură microbiană redusă, ținându-se seama de normele în vigoare. [...]

În cazul în care laptele trebuie ridicat și transportat într-un alt loc, în acest proces trebuie respectate standarde bune de igienă, inclusiv utilizarea unor cisterne frigorifice sau a oricărui alt sistem care să împiedice deteriorarea calității laptelui. [...]

Consiliul de reglementare trebuie să promoveze introducerea de stimulente pentru exploatațiile care instalează echipamente de muls, de răcire a laptelui, de conservare a acestuia și de transportare a acestuia sau care își modernizează echipamentele existente.

Explicație: motivul acestei modificări este restructurarea caietului de sarcini în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.

Se elimină următoarea dispoziție:

Laptele destinat utilizării pentru obținerea roților de brânză cu DOP trebuie refrigerat după mulgere și păstrat la rece până când începe procesul de obținere a brânzei.

Explicație: normele privind depozitarea laptelui crud se regăsesc la secțiunea IX capitolul I punctul II partea B subpunctul 2 și punctul II partea B subpunctul 4 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004. Descrierea oferită în caietul de sarcini în vigoare este imprecisă, deoarece nu prevede cerințele privind temperatura. Această normă nu reprezintă o cerință specifică a metodei de producție care să confere anumite caracteristici produsului. Eliminarea ei face ca descrierea metodei de producție să fie mai succintă, nefiind incluse cerințe deja stabilite în legislația în vigoare.

Bibliografie

— Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală

5.2.5. *Caracteristici fizice*

Următorul text:

Pentru a putea beneficia de DOP, brânza trebuie să prezinte următoarele caracteristici fizice:

— *formă de roată, cu fețe vizibil plane;*

— *înălțime cuprinsă între 6 cm și 15 cm;*

— *diametru cuprins între 10 cm și 30 cm;*

— *greutate cuprinsă între 0,5 kg și 7 kg;*

— *crustă subțire formată în timpul afumării, de culoare siena arsă cu reflexe roșiatice, verzi și albăstrui, precum și o inflorescență de penicillium în pasta brânzei, în apropierea crustei.*

se modifică după cum urmează:

Brânza cu DOP *trebuie să prezinte următoarele caracteristici fizice:*

— *formă de roată, cu fețe vizibil plane;*

— *înălțime cuprinsă între 6 cm și* **18** *cm;*

— *diametru cuprins între 10 cm și* **35** *cm;*

— *greutate cuprinsă între 0,5 kg și* **10** *kg;*

— *crustă subțire formată în timpul afumării, de culoare siena arsă cu reflexe roșiatice, verzi și albăstrui, precum și posibila prezență a unei inflorescențe de Penicillium în pasta brânzei, în apropierea crustei.*

Explicație: se propune această modificare deoarece industria restaurantelor cere roți de brânză mai mari, care să poată fi porționate, ceea ce, până în prezent, nu a fost posibil în temeiul normelor pentru DOP „Gamonéu”. La prezenta cerere de modificare a caietului de sarcini a fost anexat un studiu (cu numărul de referință 20190201) realizat pentru a se evalua efectul producției de roți de brânză mai mari (8-10 kg) asupra caracteristicilor chimice și organoleptice ale DOP „Gamonéu”. Acest studiu a implicat testarea unor eșantioane de roți de brânză de 8-10 kg produse de producători de brânzeturi înregistrați, asigurându-se că roțile de brânză au fost fabricate, manipulate și maturate în condițiile stabilite în caietul de sarcini. Aceste eșantioane au fost analizate la Laboratorul Intersectorial din Asturia pentru Lapte și Produse Agroalimentare (pentru testarea senzorială), o organizație cu experiență în domeniul testării produselor cu DOP „Gamonéu”, și la laboratorul ALCE Calidad (pentru testarea chimică), un centru de testare acreditat pentru parametrii necesari pentru acest studiu. Rezultatele studiului arată că produsul finit poate cântări peste 7 kg – și până la 10 kg – fără modificarea caracteristicilor chimice și organoleptice. Această modificare nu are niciun impact asupra caracteristicilor esențiale ale produsului cu DOP și asupra autenticității acestuia.

O altă modificare solicitată este ca prezența inflorescenței de *Penicillium* să devină mai degrabă o posibilitate decât o cerință stabilită, deoarece, de multe ori, această inflorescență nu este vizibilă cu ochiul liber. Scopul acestei modificări este de a se garanta că este permisă în continuare dezvoltarea ciupercii în mod natural și spontan în grote, în loc să se adauge *Penicillium* în mod artificial, ceea ce determină modificări ale culorii.

Modificarea nu contrazice secțiunea *Legătura*: este posibil să se observe dezvoltarea *Penicillium*, alături de alte ciuperci și drojdii, care conferă întregului produs o culoare și un gust caracteristice. Cu toate acestea, inflorescența verde-albăstruie de-a lungul marginilor nu este întotdeauna vizibilă, deși ciupercile tot joacă un rol în procesul de maturare și îi conferă brânzei un gust caracteristic și o culoare specifică. Culoarea verde-albăstruie a inflorescenței poate varia în funcție de ritmul dezvoltării și de coexistența altor ciuperci și drojdii.

5.2.6. *Caracteristicile senzoriale*

Următorul text:

Brânza prezintă următoarele caracteristici senzoriale:

— *Pasta este dură sau semidură, fermă și friabilă și prezintă ochi mici presărați aleatoriu.*

— *În interior, brânza are o culoare albă sau alb-gălbuie, cu o ușoară inflorescență verde-albăstruie la margini. Culoarea crustei este o caracteristică distinctivă: procesul de afumare îi conferă o nuanță siena arsă, iar timpul petrecut ulterior în grotă sau într-o încăpere subterană determină formarea de ciuperci, care pot adăuga reflexe roșiatice, verzui și albăstrui.*

— *Aromele predominante sunt ușor afumate și puțin picante, dezvoltând note onctuoase la degustare și lăsând un gust rezidual persistent de alune.*

— *Mirosul este curat, înțepător, cu ușoare tente de fum, care se intensifică pe măsură ce brânza se maturează.*

se modifică după cum urmează:

Brânza **trebuie să prezinte** *următoarele caracteristici senzoriale:*

— *pasta este dură sau semidură, fermă și friabilă și prezintă ochi mici presărați aleatoriu;*

— *în interior, brânza are o culoare albă sau alb-gălbuie,* **eventual** *cu o ușoară inflorescență verde-albăstruie la margini. Culoarea crustei este o caracteristică distinctivă: procesul de afumare îi conferă o nuanță siena arsă, iar timpul petrecut ulterior în grotă* ~~sau într-o încăpere subterană~~ **determină** *formarea de ciuperci, care* **pot adăuga** *reflexe roșiatice, verzui și albăstrui;*

— *aromele predominante sunt ușor afumate și puțin picante, dezvoltând note onctuoase la degustare și lăsând un gust rezidual persistent* **de fructe cu coajă lemnoasă, posibil de alune**;

— *mirosul este curat, înțepător, cu ușoare tente de fum, care se intensifică pe măsură ce brânza se maturează.*

Explicație: modificarea constă în transformarea, pe de o parte, a prezenței inflorescenței de *Penicillium* și, pe de altă parte, a colorării crustei ca urmare a dezvoltării ciupercilor în posibilități mai degrabă decât cerințe stabilite, deoarece, de multe ori, astfel de inflorescențe nu sunt vizibile cu ochiul liber. Scopul acestei modificări este de a se garanta că este permisă în continuare dezvoltarea ciupercii în mod natural și spontan în grote, în loc să se adauge *Penicillium* în mod artificial, ceea ce determină modificări ale culorii.

Modificarea nu contrazice afirmațiile din varianta originală a secțiunii *Legătura* (*procesele de afumare și de maturare, cel din urmă implicând numai ciupercile și drojdiile care se găsesc în mod natural în mediul de afinaj, cea mai importantă fiind Penicillium: în prezența sa, brânza dezvoltă inflorescența care îi conferă culoarea și gustul caracteristice*), deoarece, deși este posibil să se observe dezvoltarea *Penicillium*, care conferă întregului produs o culoare și un gust caracteristice, inflorescența verde-albăstruie de-a lungul marginilor nu este întotdeauna vizibilă. Culoarea și gustul caracteristice sunt descrise în secțiunea B din caietul de sarcini.

Modificarea este în concordanță cu legătura pe care s-a bazat înregistrarea inițială.

Se corectează, de asemenea, trimiterea la încăperea subterană, pentru a se asigura păstrarea în continuare a metodei de producție. Deși termenul „încăpere subterană” (*bodega*) se utilizează în prezent pentru a desemna orice spațiu de *affinage*, brânza cu DOP „Gamonéu” își dezvoltă caracteristicile organoleptice numai ca urmare a maturării în grote, care au condiții ambientale diferite – în ceea ce privește umiditatea, temperatura și microbiologia – față de încăperile subterane industriale pentru brânză. Prin urmare, pentru a se păstra caracteristicile produsului, se elimină termenul „încăpere subterană”, lăsându-se doar „grotă”, pentru a se evita orice posibilă interpretare greșită.

O altă modificare se referă la descrierea caracteristicilor senzoriale percepute la degustare (gustul). Pentru a se oferi o cerință mai obiectivă, care să poată fi evaluată la diferite intensități de către un comitet de degustare instruit, se propune o descriere mai nuanțată: „un gust rezidual persistent de fructe cu coajă lemnoasă, posibil de alune". Este păstrată astfel trimiterea la alune, ca exemplu de aromă de fructe cu coajă lemnoasă, din caracteristicile senzoriale.

5.3. ***Secțiunea C) ARIA GEOGRAFICĂ***

Următorul text:

Aria geografică este formată din districtele municipale Cangas de Onís și Onís din comunitatea autonomă a Principatului Asturia. Aria este inclusă în mare parte în porțiunea de nord-vest a Parcului Național Picos de Europa.

Toate procesele implicate în producția de brânză „Gamoneu"/„Gamonedo" – producerea laptelui și obținerea și maturarea brânzei – se desfășoară în aria geografică delimitată, care constă în districtele municipale Cangas de Onís și Onís.

Aceste districte municipale sunt situate în partea de est a Asturiei. Ele se întind pe o suprafață de 28 817 hectare, dintre care 10 365 sunt utilizate ca pășuni.

În aria geografică există 4 220 de vaci de reproducție, 7 206 oi de reproducție și 3 224 de capre de reproducție din rasele de bovine, de ovine și de caprine al căror lapte este adecvat pentru obținerea acestei brânze.

Cele două districte municipale aparțin Principatului Asturia, o regiune geografică și istorică din nordul Spaniei, care a devenit, în 1982, o comunitate autonomă cu o singură provincie, cu capitala la Oviedo.

se modifică după cum urmează:

Aria geografică este formată din districtele municipale Cangas de Onís și Onís din comunitatea autonomă a Principatului Asturia. Aria este inclusă în mare parte în porțiunea de nord-vest a Parcului Național Picos de Europa.

*Toate procesele implicate în producția de brânză „***Gamonéu***" – producerea laptelui și obținerea și maturarea brânzei – se desfășoară în aria geografică delimitată, care constă în districtele municipale Cangas de Onís și Onís.*

Aceste districte municipale sunt situate în partea de est a teritoriului.

Explicație: se elimină următoarele informații privind dimensiunea ariei geografice și numărul de femele de reproducție, deoarece sunt imprecise și depășite și nu reflectă realitatea producției de brânză cu DOP „Gamonéu" din prezent:

Ele se întind pe o suprafață de 28 817 hectare, dintre care 10 365 sunt utilizate ca pășuni.

În aria geografică există 4 220 de vaci de reproducție, 7 206 oi de reproducție și 3 224 de capre de reproducție din rasele de bovine, de ovine și de caprine al căror lapte este adecvat pentru obținerea acestei brânze.

Cele două districte municipale aparțin Principatului Asturia, o regiune geografică și istorică din nordul Spaniei, care a devenit, în 1982, o comunitate autonomă cu o singură provincie, cu capitala la Oviedo.

Această eliminare nu modifică în niciun fel aria geografică stabilită în caietul de sarcini.

Bibliografie

— https://www.cangasdeonis.com/geografia

— Sistemul integrat de trasabilitate a animalelor (SITRAN): https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/trazabilidad-animal/registro/

5.4. ***Secțiunea D) DOVADA FAPTULUI CĂ PRODUSUL ESTE ORIGINAR DIN ARIE***

5.4.1. *Trimiteri la documente specifice ale consiliului de reglementare și sarcini delegate*

5.4.1.1. Următorul paragraf – primul din secțiunea D – se elimină:

Pentru a se verifica dacă produsul provine din aria geografică delimitată și îndeplinește cerințele prevăzute în regulamentul privind DOP și în prezentul document, consiliul de reglementare trebuie să efectueze inspecții periodice ale exploatațiilor zootehnice și ale unităților producătoare de brânzeturi, urmând procedurile stabilite în Manualul privind calitatea și procedurile.

Explicație: această modificare aliniază textul la standardul UNE-EN ISO/IEC 17065 și reflectă delegarea sarcinilor către organismul de control. Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare impune ca respectarea caietului de sarcini să fie verificată de către autoritățile competente sau de către organismele de control care funcționează în calitate de organisme de certificare a produselor. De la publicarea Legii regionale privind calitatea alimentelor, sistemele de calitate și vânzarea directă a produselor alimentare (Legea 2/2019 a comunității autonome a Principatului Asturia din 1 martie 2019) și în aplicarea articolului 36 din aceasta, activitățile de control trebuie delegate organismului de control, iar consiliul de reglementare nu este organismul de control.

5.4.1.2. Modificări ale sarcinilor de inspecție ale consiliului de reglementare

Următorul text:

Următoarele cerințe sunt esențiale, atestând originea produsului, și trebuie verificate de către consiliul de reglementare:

— *Calitatea laptelui utilizat pentru obținerea roților de brânză cu DOP, prin prelevarea de eșantioane pentru analizarea conținutului de grăsime, a conținutului de proteine, a substanței uscate fără grăsimi, a numărului de celule somatice, a bacteriologiei, a absenței inhibitorilor și a temperaturii de congelare (crioscopie).*

— *Laptele utilizat pentru obținerea acestei brânze trebuie să provină de la exploatații zootehnice autorizate, înscrise în registrul exploatațiilor al consiliului de reglementare, și să fie obținut prin practici agricole și de mulgere adecvate, în conformitate cu regulamentul privind DOP și cu prezentul document.*

— *Prin monitorizare și certificare, consiliul de reglementare trebuie să verifice dacă atât laptele, cât și practicile utilizate pentru obținerea acestuia sunt conforme cu standardele stabilite.*

— *Unitățile producătoare de brânzeturi în care urmează să fie fabricate roți de brânză cu DOP trebuie să dețină o autorizație din partea consiliului de reglementare și să fie înscrise în registrul corespunzător, după ce îndeplinesc cerințele minime și trec controalele prevăzute în regulamentul privind DOP, în Manualul privind calitatea și procedurile și în prezentul document.*

— *Prin domeniul său de certificare, consiliul de reglementare are responsabilitatea de a verifica dacă roțile de brânză respectă standardul impus pentru a putea beneficia de DOP. Numai roțile de brânză care îndeplinesc criteriile de calitate stabilite în regulamentul consiliului de reglementare și în prezentul document pot fi clasificate ca fiind conforme cu standardul impus.*

— *Consiliul de reglementare trebuie să supravegheze și să protejeze procesul de identificare a produselor și de certificare a originii acestora prin identificare, sigilare și utilizarea unor etichete numerotate emise de consiliu, pe care să figureze logoul propriu al produsului cu DOP.*

— *De asemenea, consiliul de reglementare trebuie să efectueze inspecții periodice ale exploatațiilor zootehnice și ale unităților producătoare de brânzeturi pentru a se asigura că acestea îndeplinesc în continuare condițiile în temeiul cărora au fost certificate și pentru a le reînnoi autorizația de a utiliza denumirea de origine protejată „Gamoneu”/„Gamonedo”.*

se modifică după cum urmează:

Următoarele cerințe sunt esențiale, atestând originea produsului, și trebuie verificate de către **organismul de control**:

— *calitatea laptelui utilizat pentru obținerea roților de brânză cu DOP;*

— *laptele utilizat pentru producție trebuie să provină de la exploatații zootehnice autorizate, înscrise în registrul exploatațiilor al consiliului de reglementare, și să fie obținut prin practici de creștere a animalelor și de mulgere adecvate, în conformitate cu prezentul document;*

— *prin monitorizare și certificare,* **organismul de control** *trebuie să verifice dacă atât laptele, cât și practicile utilizate pentru obținerea acestuia sunt conforme cu standardele stabilite;*

— *unitățile producătoare de brânzeturi în care urmează să fie fabricate roți de brânză cu DOP trebuie să dețină o autorizație din partea consiliului de reglementare și să fie înscrise în registrul corespunzător, după ce îndeplinesc cerințele minime și trec controalele prevăzute în prezentul document;*

— **organismul de control** *are responsabilitatea de a verifica dacă roțile de brânză respectă standardul impus pentru a putea beneficia de DOP. Numai roțile de brânză care îndeplinesc criteriile de calitate stabilite în prezentul document pot fi clasificate ca fiind conforme cu standardul impus;*

— **organismul de control** *trebuie să supravegheze și să protejeze procesul de identificare a produselor și de certificare a originii acestora.* **Pe toate produsele trebuie să figureze o etichetă de certificare și logoul propriu al produsului cu DOP;**

— *de asemenea,* **organismul de control** *trebuie să efectueze* **controale** *periodice ale exploatațiilor zootehnice și ale unităților producătoare de brânzeturi pentru a se asigura că acestea îndeplinesc în continuare condițiile în temeiul cărora au fost certificate și pentru a le reînnoi autorizația de a utiliza denumirea de origine protejată „Gamonéu”.*

Explicație: această modificare aliniază textul la standardul UNE-EN ISO/IEC 17065 și reflectă delegarea sarcinilor către organismul de control. Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare impune ca respectarea caietului de sarcini să fie verificată de către autoritățile competente sau de către organismele de control care funcționează în calitate de organisme de certificare a produselor. De la publicarea Legii regionale privind calitatea alimentelor, sistemele de calitate și vânzarea directă a produselor alimentare (Legea 2/2019 a comunității autonome a Principatului Asturia din 1 martie 2019) și în aplicarea articolului 36 din aceasta, activitățile de control trebuie delegate organismului de control, iar consiliul de reglementare nu este organismul de control.

Toate trimiterile la regulamentul privind DOP se elimină, înțelegându-se că, în aplicarea dispoziției de abrogare unice din Legea 2/2019 a comunității autonome a Principatului Asturia (*Abrogarea legislației*), regulamentul menționat – care, în acest caz, reprezintă reglementările consiliului – va înceta să producă efecte odată cu publicarea noului statut al consiliului.

Prelevarea de eșantioane de lapte pentru testarea analitică nu va mai fi obligatorie. Caietul de sarcini nu conține nicio cerință în ceea ce privește conținutul de grăsime, conținutul de proteine, substanța uscată fără grăsimi, numărul de celule somatice, bacteriologia, absența inhibitorilor sau temperatura de congelare, deoarece controalele efectuate de organismul de control pe bază de eșantioane nu sunt reglementate prin niciun parametru. În acest caz, calitatea laptelui este reglementată de legislația relevantă și este responsabilitatea operatorului să demonstreze conformitatea cu legislația aplicabilă fiecărei specii de animale. Organismul de control trebuie să dispună de mecanisme de verificare a sistemului de control intern al operatorului, care să nu implice neapărat eșantionarea.

De asemenea, se aduc îmbunătățiri la nivelul redactării pentru a se evita interpretarea greșită în ceea ce privește entitatea căreia îi revine responsabilitatea pentru calificarea și identificarea produselor: *Organismul de control trebuie să supravegheze și să protejeze procesul de identificare a produselor și de certificare a originii acestora. Pe toate produsele trebuie să figureze o etichetă de certificare și logoul propriu al produsului cu DOP.*

5.4.1.3. Se elimină cel de al 10-lea paragraf. Acesta avea următorul cuprins:

Pentru a se asigura că roțile de brânză au caracteristicile specifice necesare pentru a putea beneficia de DOP și că au fost produse în conformitate cu Manualul privind calitatea și procedurile, cu regulamentul privind DOP și cu prezentul document, consiliul de reglementare trebuie să preleve eșantioane de materii prime din exploatațiile zootehnice și eșantioane de produse din unitățile producătoare de brânzeturi, în conformitate cu procedura, frecvența și intensitatea stabilite.

Explicație: această modificare aliniază textul la standardul UNE-EN ISO/IEC 17065 și reflectă delegarea sarcinilor către organismul de control. Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare impune ca respectarea caietului de sarcini să fie verificată de către autoritățile competente sau de către organismele de control care funcționează în calitate de organisme de certificare a produselor. De la publicarea Legii regionale privind calitatea alimentelor, sistemele de calitate și vânzarea directă a produselor alimentare (Legea 2/2019 a comunității autonome a Principatului Asturia din 1 martie 2019) și în aplicarea articolului 36 din aceasta, activitățile de control trebuie delegate organismului de control, iar consiliul de reglementare nu este organismul de control.

5.4.1.4. Modificări ale sarcinilor de inspecție ale consiliului de reglementare

Textul se modifică după cum urmează:

Controalele stabilite de **organismul de control** *trebuie să fie concepute astfel încât să garanteze calitatea și originea roților de brânză cu DOP.*

Producătorii de brânzeturi *ale căror produse îndeplinesc condițiile stabilite trebuie să primească un certificat de acreditare din partea organismului de control.*

Consiliul de reglementare trebuie să le furnizeze producătorilor de brânzeturi certificați toate etichetele de certificare numerotate pe care aceștia le solicită, în funcție de numărul roților de brânză **calificate**.

Explicație: această modificare aliniază textul la standardul UNE-EN ISO/IEC 17065 și reflectă delegarea sarcinilor către organismul de control. Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare impune ca respectarea caietului de sarcini să fie verificată de către autoritățile competente sau de către organismele de control care funcționează în calitate de organisme de certificare a produselor. De la publicarea Legii regionale privind calitatea alimentelor, sistemele de calitate și vânzarea directă a produselor alimentare (Legea 2/2019 a comunității autonome a Principatului Asturia din 1 martie 2019) și în aplicarea articolului 36 din aceasta, activitățile de control trebuie delegate organismului de control, iar consiliul de reglementare nu este organismul de control.

Ca o îmbunătățire a redactării, termenul „operator" se înlocuiește cu „producător de brânzeturi", utilizându-se termenul „producători" pentru operatorii care produc laptele și numindu-i „producători de brânzeturi" pe operatorii care produc și califică produsul.

5.1.4.5. Se elimină cel de al 14-lea paragraf și tabelul de defalcare a controalelor. Paragraful eliminat avea următorul conținut:

Tabelul următor sintetizează controalele pe care consiliul de reglementare trebuie să le efectueze asupra operatorilor pentru a se asigura că roțile de brânză care urmează să fie comercializate cu DOP „Gamoneu"/„Gamonedo" provin într-adevăr din aria geografică. Aceste controale trebuie să fie realizate în persoană și să constea în efectuarea unei inspecții vizuale, în examinarea documentelor și în prelevarea de eșantioane.

Explicație: această modificare aliniază textul la standardul UNE-EN ISO/IEC 17065 și reflectă delegarea sarcinilor către organismul de control. Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare impune ca respectarea caietului de sarcini să fie verificată de către autoritățile competente sau de către organismele de control care funcționează în calitate de organisme de certificare a produselor. De la publicarea Legii regionale privind calitatea alimentelor, sistemele de calitate și vânzarea directă a produselor alimentare (Legea 2/2019 a comunității autonome a Principatului Asturia din 1 martie 2019) și în aplicarea articolului 36 din aceasta, activitățile de control trebuie delegate organismului de control, iar consiliul de reglementare nu este organismul de control. Controalele descrise în această secțiune sunt legate de sarcinile care îi reveneau în trecut consiliului de reglementare în calitate de organism responsabil cu verificarea conformității roților de brânză cu standardul impus. Cu toate acestea, controalele respective nu sunt conforme cu orientările prevăzute în standardul UNE-EN ISO/IEC 17065. Tabelul nu include nicio cerință specifică pe care trebuie să o respecte produsul, ci mai degrabă sintetizează diferitele elemente ale listei de verificare.

5.1.4.6. Modificări ale sarcinilor de inspecție ale consiliului de reglementare și eliminarea trimiterilor la documente specifice ale consiliului

Următorul text:

Pentru a se permite monitorizarea proceselor de fabricare a brânzei și, ori de câte ori este necesar, pentru a se dovedi originea și calitatea produsului cu DOP, operatorii exploatațiilor zootehnice și ai unităților producătoare de brânzeturi au obligația de a completa documentele necesare pentru a permite verificarea fiecăreia dintre cerințele stabilite în prezentul document.

Aceste documente și evidențe trebuie verificate de către consiliul de reglementare.

În conformitate cu toate cerințele de mai sus, denumirea de origine protejată „Gamonéu"/„Gamonedo" poate fi utilizată numai pentru brânzeturile obținute în unități producătoare de brânzeturi înregistrate la consiliul de reglementare din lapte produs în exploatații zootehnice înregistrate, în conformitate cu normele stabilite în prezentul document, în regulamentul privind DOP și în Manualul privind calitatea și procedurile, și care au fost inspectate și certificate de către consiliul de reglementare prin intermediul controalelor stabilite.

Consiliul de reglementare poate stabili că un produs sau tehnicile utilizate pentru a-l obține sunt neconforme în orice etapă, în conformitate cu procedurile stabilite.

se modifică după cum urmează:

Pentru a se permite monitorizarea proceselor de fabricare a brânzei și, ori de câte ori este necesar, pentru a se dovedi originea și calitatea produsului cu DOP, operatorii exploatațiilor zootehnice și ai unităților producătoare de brânzeturi au obligația de a completa documentele necesare pentru a permite verificarea fiecăreia dintre cerințele stabilite în prezentul document. Aceste documente și evidențe trebuie verificate de către **organismul de control**.

*În conformitate cu toate cerințele de mai sus, denumirea de origine protejată „***Gamonéu***" poate fi utilizată numai pentru brânzeturile obținute în unități producătoare de brânzeturi înregistrate la consiliul de reglementare din lapte produs în exploatații zootehnice înregistrate, în conformitate cu normele stabilite în prezentul document, și care au fost inspectate și certificate de către* **organismul de control** *prin intermediul controalelor stabilite.*

Organismul de control *poate* **declara** *că un produs sau tehnicile utilizate pentru a-l obține sunt neconforme în orice etapă, în conformitate cu procedurile stabilite.*

Explicație: această modificare aliniază textul la standardul UNE-EN ISO/IEC 17065 și reflectă delegarea sarcinilor către organismul de control. Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare impune ca respectarea caietului de sarcini să fie verificată de către autoritățile competente sau de către organismele de control care funcționează în calitate de organisme de certificare a produselor. De la publicarea Legii regionale privind calitatea alimentelor, sistemele de calitate și vânzarea directă a produselor alimentare (Legea 2/2019 a comunității autonome a Principatului Asturia din 1 martie 2019) și în aplicarea articolului 36 din aceasta, activitățile de control trebuie delegate organismului de control, iar consiliul de reglementare nu este organismul de control.

Toate trimiterile la regulamentul privind DOP se elimină, înțelegându-se că, în aplicarea dispoziției de abrogare unice din Legea 2/2019 a comunității autonome a Principatului Asturia (*Abrogarea legislației*), regulamentul menționat – care, în acest caz, reprezintă reglementările consiliului – va înceta să producă efecte odată cu publicarea noului statut al consiliului.

5.1.4.7. Controalele asupra materiilor prime

Următorul text:

Trebuie să se efectueze controale pentru a se asigura că laptele utilizat în procesul de fabricare a brânzei provine exclusiv de la exploatații zootehnice autorizate înscrise în registrul consiliului de reglementare și supravegheate de acesta.

În cazul în care producătorii de brânzeturi obțin această materie primă de la propriul efectiv de animale, trebuie verificate evidențele lor privind fabricarea brânzei și documentele lor de înregistrare a animalelor pentru a se asigura că laptele declarat corespunde cirezii lor.

În cazul în care producătorii de brânzeturi obțin lapte de la alte exploatații, trebuie să se verifice evidențele lor privind fabricarea brânzei și documentele care dovedesc în mod fiabil proveniența laptelui. Producătorul de brânzeturi trebuie să aibă un bon de livrare a laptelui care să identifice exploatația de origine, data și ora colectării, volumul livrat, vehiculul și conducătorul auto. Sursa informațiilor pentru completarea bonului de livrare trebuie să fie jurnalul de bord al vehiculului de livrare, la care trebuie să aibă acces consiliul de reglementare. Aceste documente trebuie însoțite de factura și dovada plății relevante pentru laptele livrat și trebuie înregistrate în evidențele obligatorii privind fabricarea brânzei.

se modifică după cum urmează:

Trebuie să se efectueze controale pentru a se asigura că laptele utilizat în procesul de fabricare a brânzei provine exclusiv de la exploatații zootehnice autorizate înscrise în registrul consiliului de reglementare și supravegheate de acesta.

Exploatațiile zootehnice în care este produs laptele utilizat pentru obținerea brânzei „Gamonéu" trebuie să fie supravegheate de consiliul de reglementare în vederea înscrierii în registrele corespunzătoare.

În cazul în care producătorii de brânzeturi obțin această materie primă de la propriul efectiv de animale, trebuie verificate evidențele lor privind **producția** *și documentele lor de înregistrare a animalelor pentru a se asigura că laptele declarat corespunde cirezii lor.*

În cazul în care producătorii de brânzeturi obțin lapte de la alte exploatații, trebuie să se verifice evidențele lor privind fabricarea brânzei și documentele care dovedesc în mod fiabil proveniența laptelui.

Explicație: paragraful care începe cu „Exploatațiile zootehnice..." se mută în această secțiune de la secțiunea B) DESCRIEREA PRODUSULUI.

Modificările propuse ale trimiterilor la diferitele evidențe reflectă că, acum că produsul este certificat în conformitate cu standardul UNE-EN ISO/IEC 17065, se presupune că producătorii de brânzeturi trebuie să dispună de aceste evidențe sau de alte evidențe de control intern, cu care să poată demonstra organismului de control că îndeplinesc cerințele caietului de sarcini, fără a fi necesar să se specifice denumirea sau forma evidențelor respective.

5.1.4.8. Controalele privind fabricarea brânzei

Următorul text:

Pentru fiecare sesiune de fabricare a brânzei, producătorii de brânză trebuie să țină evidențe care să indice originea laptelui utilizat, cantitatea acestuia și numărul total de roți de brânză produse – precum și defalcarea acestei cifre în funcție de forma de prezentare, în cazul în care s-au produs mai multe forme – și să identifice în mod clar lotul sau loturile produse în cadrul sesiunii respective. Aceste evidențe trebuie să permită identificarea oricărei roți de brânză sau a oricărui lot aflat oriunde în unitate, în orice moment din cursul oricărei etape ulterioare fabricării brânzei, și anume afumarea, maturarea și depozitarea înainte de expediere. Consiliul de reglementare trebuie să verifice corectitudinea acestor evidențe prin efectuarea unui control la fața locului pentru a stabili dacă informațiile pe care le conțin reflectă stocurile deținute efectiv în diferitele zone ale unității producătoare de brânzeturi.

se modifică după cum urmează:

Pentru fiecare sesiune de fabricare a brânzei, producătorii de brânză trebuie să țină evidențe care să indice originea laptelui utilizat, cantitatea acestuia și numărul total de roți de brânză produse – precum și defalcarea acestei cifre în funcție de forma de prezentare, în cazul în care s-au produs mai multe forme – și să identifice în mod clar lotul sau loturile produse în cadrul sesiunii respective. Aceste evidențe trebuie să permită identificarea oricărei roți de brânză sau a oricărui lot aflat oriunde în unitate, în orice moment din cursul oricărei etape ulterioare fabricării brânzei, și anume afumarea, maturarea și depozitarea înainte de expediere. **Organismul de control** *trebuie să verifice* **existența** *acestor evidențe prin efectuarea unui control la fața locului pentru a stabili dacă informațiile pe care le conțin reflectă stocurile deținute efectiv în diferitele zone ale unității producătoare de brânzeturi.*

Explicație: consiliul de reglementare se înlocuiește cu organismul de control ca organism responsabil cu aceste controale, iar cuvântul „corectitudinea" se înlocuiește cu termenul mai obiectiv „existența". Această modificare se solicită în vederea adaptării textului la cerințele Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 și ale Legii 2/2019 a comunității autonome a Principatului Asturia.

5.1.4.9. Controalele privind etichetarea și expedierea

Următorul text:

Evidențele trebuie să arate legătura dintre etichete, roțile de brânză pe care acestea le identifică și loturile din care provin roțile de brânză respective. Toate stocurile ținute în depozite înainte de expediere trebuie, de asemenea, să fie înregistrate și identificate, indiferent dacă au fost sau nu etichetate. În sfârșit, evidențele privind fabricarea brânzei trebuie să indice destinația finală a roților de brânză produse, iar producătorul de brânzeturi trebuie să aibă documente care să dovedească destinația respectivă – și anume bonuri de livrare și facturi de vânzare pentru fiecare lot expediat – la îndemână pentru a fi consultate de către consiliul de reglementare.

se modifică după cum urmează:

Evidențele trebuie să arate ce **etichete de certificare identifică** *ce roți de brânză și loturile de origine ale roților de brânză respective. Toate stocurile ținute în depozite înainte de expediere trebuie, de asemenea, să fie înregistrate și identificate, indiferent dacă au fost sau nu etichetate. În sfârșit, evidențele privind fabricarea brânzei trebuie să indice destinația finală a roților de brânză produse, iar producătorul de brânzeturi trebuie să aibă documente care să dovedească destinația respectivă – și anume bonuri de livrare și facturi de vânzare pentru fiecare lot expediat – la îndemână pentru a fi consultate de către* **organismul de control**.

Explicație: organismul de control înlocuiește consiliul de reglementare ca organism responsabil cu aceste controale, iar termenul „etichete" trebuie înlocuit cu „etichete de certificare" pentru a se evita confuziile. Această modificare se solicită în vederea adaptării textului la cerințele Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 și ale Legii 2/2019 a comunității autonome a Principatului Asturia.

Bibliografie

— Legea privind calitatea alimentelor, sistemele de calitate și vânzarea directă a produselor alimentare (Legea 2/2019 a comunității autonome a Principatului Asturia din 1 martie 2019, publicată în Monitorul Oficial al Asturiei, nr. 47, la 8 martie 2019).

— Legislația privind calitatea laptelui:

https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/Higiene-de-la-produccion-primaria-ganadera/calidad-de-la-leche-letra-q/

5.5. ***Secțiunea E) METODA DE OBȚINERE***

5.5.1. *Alimentația animalelor*

Primul, al doilea și al treilea paragraf:

Brânza „Gamoneu"/„Gamonedo" trebuie să fie obținută din lapte crud – de vacă, de oaie sau de capră ori dintr-un amestec de două sau trei dintre aceste tipuri – produs de animale hrănite cu resursele naturale ale regiunii, în conformitate cu tradiții specifice legate de factorii geografici și sociologici unici pentru zona locală.

Alimentația animalelor se bazează pe pășunat pe tot parcursul anului, la care se adaugă nutreț produs la fermă sub formă de iarbă proaspăt tăiată și de fân.

Deși hrana animalelor trebuie să provină din aria geografică delimitată, se pot utiliza concentrate pe bază de cereale și de leguminoase atunci când o exploatație zootehnică nu are suficient nutreț produs pe plan intern, de obicei din cauza condițiilor meteorologice.

Trebuie făcute distincții în funcție de speciile de animale și de perioada anului. Întrucât este vorba despre o zonă montană, clima joacă un rol important în determinarea modului în care resursele de nutreț sunt oferite animalelor. În sistemul tradițional de rotație, în timpul primăverii, nutrețul este de obicei tăiat de pe pășunile de câmpie și oferit în stare proaspătă animalelor – sau, chiar mai bine, ele pasc singure pe pășunile respective – și aceleași pășuni reprezintă de obicei o sursă de fân mai târziu, în timpul verii. În zonele înalte, pășunatul direct este metoda obișnuită de hrănire a animalelor. Cum și pentru cât timp sunt oferite aceste resurse naturale animalelor depinde de condițiile meteorologice de pe tot parcursul anului, care prelungesc sau scurtează perioada pe care animalele o pot petrece pe pășunile înalte.

se modifică astfel:

Brânza „Gamonéu" trebuie să fie obținută din lapte crud – de vacă, de oaie sau de capră ori dintr-un amestec de două sau trei dintre aceste tipuri – produs de animale hrănite **în principal** *cu resursele naturale ale regiunii, în conformitate cu tradiții specifice legate de factorii geografici și sociologici unici pentru zona locală.*

Alimentația animalelor se bazează pe pășunat pe tot parcursul anului, la care se adaugă nutreț produs la fermă sub formă de iarbă proaspăt tăiată și de fân.

Deși hrana animalelor trebuie să provină din aria geografică delimitată, **se permite completarea cu alte furaje în cazul anumitor stări fiziologice – cum ar fi lactația – sau** *atunci când o exploatație zootehnică nu are suficient nutreț produs pe plan intern, de obicei din cauza condițiilor meteorologice.* **Pentru a se garanta că legătura nu este afectată, furajele provenite din afara ariei geografice delimitate nu trebuie să depășească în niciun caz 50 % din substanța uscată pe an**.

Explicație: modificarea clarifică cerințele privind alimentația animalelor, care joacă un rol decisiv în producția acestei brânze. Se înlocuiește „concentrate pe bază de cereale și de leguminoase" cu „furaje", care este termenul utilizat în legislația în vigoare. Modificarea care permite utilizarea furajelor pentru a se completa alimentația pe bază de nutreț atunci când starea unui animal impune acest lucru – de exemplu în timpul lactației – este considerată absolut esențială. Această extindere a circumstanțelor în care se aplică excepția de la regulă urmărește protejarea bunăstării animalelor fără modificarea caracteristicilor esențiale ale produsului cu DOP sau a autenticității acestuia, asigurându-se în același timp conformitatea cu Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 prin faptul că furajele provenite din afara ariei geografice nu trebuie să depășească 50 %, astfel încât să nu fie afectată legătura.

Bibliografie

— Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei din 18 decembrie 2013 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului cu privire la stabilirea simbolurilor Uniunii pentru denumirile de origine protejate, indicațiile geografice protejate și specialitățile tradiționale garantate și cu privire la anumite norme privind sursele, anumite norme procedurale și anumite norme tranzitorii suplimentare.

— Lasanta, T. (2010). *Pastoreo en áreas de montaña: Estrategias e impactos en el territorio* [Pășunatul în zonele montane – Strategii și impactul asupra zonei locale]. *Estudios geográficos* [Studii geografice], 71(268), 203-233.

— Guvernul comunității autonome a Principatului Asturia, Ministerul Afacerilor Rurale și al Pescuitului, Direcția Generală Politici Forestiere (2011), *El Monte en Asturias* [Terenurile împădurite din Asturia].

5.5.2. Mențiunea tradițională *del Valle*

Al patrulea, al cincilea și al șaselea paragraf din această secțiune a caietului de sarcini se elimină. Ele au următorul cuprins:

Mențiunile tradiționale „del Valle" (de vale) și „del Puerto" (de defileu) sunt utilizate pentru a reflecta diferitele practici agricole utilizate în zonele de câmpie și de munte. Brânza „del Puerto" este obținută din lapte provenit de la animale care au petrecut toată vara păscând pe pajiștile înalte, fiind regrupate doar pentru mulgere și apoi reintroduse pe pășune. În această perioadă, pășunatul este singurul mod în care animalele sunt hrănite: alimentația lor nu este completată, deoarece pe pajiști este disponibil de obicei nutreț din abundență, iar furajele suplimentare nu pot fi transportate în astfel de locuri greu accesibile. De asemenea, nu există nicio posibilitate de adăpostire a animalelor – nu există grajduri și nu se poate construi niciunul din cauza faptului că aceste pășuni sunt protejate din punct de vedere ecologic. Condițiile în care se practică această creștere a animalelor în zonele înalte fac ca perioada petrecută de animale pe aceste pășuni să poată fi mai scurtă sau mai lungă, în funcție de vreme, deoarece vremea influențează cantitatea de nutreț disponibil și temperaturile determină cât timp pot fi ținute în aer liber animalele.

Termenul „Valle" se referă la tradiția de creștere a animalelor la câmpie, conform căreia hrana vacilor provine de pe pajiști situate în apropierea zonelor locuite și vacile au acces la adăposturi în cazul unor condiții meteorologice extreme. Animalele sunt hrănite și cu fân produs la fermă și, astfel cum se menționează mai sus, alimentația lor poate fi uneori completată cu concentrate pe bază de cereale și de leguminoase.

În ceea ce privește diferitele specii de ovine și de caprine, alimentația lor se bazează în principal pe pășunatul pe pajiștile cele mai înalte la sfârșitul primăverii, vara și la începutul toamnei, totul depinzând de condițiile meteorologice. Când condițiile meteorologice sunt cele mai nefavorabile, animalele sunt lăsate la pășunat pe pajiștile cele mai joase, iar alimentația lor este completată cu fân produs în timpul verii. Bovinele se hrănesc de pe pajiștile situate în apropierea zonelor locuite, iar alimentația lor este completată iarna cu fân și cereale. Unii producători își mută vacile pe pășunile înalte pe timpul verii.

Al 22-lea și al 23-lea paragraf din această secțiune a caietului de sarcini se elimină. Ele au următorul cuprins:

„Gamoneu" del Valle/„Gamonedo" del Valle (de vale): brânză produsă în zonele de câmpie ale ariei geografice delimitate, care fac parte din districtele municipale Cangas de Onís și Onís.

În văi, producția nu este afectată de caracterul sezonier, deoarece animalele sunt crescute în mod semiextensiv, printr-un sistem care se concentrează puternic pe pășunat.

Explicație: denumirea „Gamonéu" trebuie utilizată în locul mențiunii tradiționale *del Valle*, deci toate cerințele deja stabilite în caietul de sarcini pentru versiunea *del Valle* se aplică în prezent brânzei „Gamonéu". Această modificare propusă nu schimbă caracteristicile produsului, ci clarifică mențiunile tradiționale utilizate până în prezent.

Bibliografie

— Decretul 8/2009 din 4 februarie 2009 de enumerare a toponimelor oficiale pentru districtul municipal Cangas de Onís.

5.5.3. *Metoda de obținere*

Următoarele paragrafe se mută aici de la secțiunea B, „Descrierea produsului":

Consiliul de reglementare trebuie să încurajeze adoptarea unor tehnici cu scopul de a îmbunătăți cantitatea și calitatea laptelui produs de cirezi.

Mulsul trebuie efectuat prin cea mai bună tehnică posibilă pentru obținerea unui lapte curat și igienic cu o încărcătură microbiană redusă, ținându-se seama de normele în vigoare.

Dacă nu se va folosi imediat, *laptele destinat utilizării pentru obținerea roților de brânză cu DOP trebuie refrigerat după mulgere și,* **după caz**, *păstrat la rece până când începe procesul de obținere a brânzei.*

În cazul în care laptele trebuie ridicat și transportat într-un alt loc, în acest proces trebuie respectate standarde bune de igienă, inclusiv utilizarea unor cisterne frigorifice sau a oricărui alt sistem care să împiedice deteriorarea calității laptelui.

Consiliul de reglementare trebuie să promoveze introducerea de stimulente pentru exploatațiile care instalează echipamente de muls, de răcire a laptelui, de conservare a acestuia și de transportare a acestuia sau care își modernizează echipamentele existente.

Explicație: motivul acestei modificări este restructurarea caietului de sarcini în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare. În această restructurare a conținutului caietului de sarcini, se realizează, de asemenea, următoarea modificare: „Laptele destinat utilizării pentru obținerea roților de brânză cu DOP trebuie refrigerat după mulgere și păstrat la rece până când începe procesul de obținere a brânzei" se înlocuiește cu „**Dacă nu se va folosi imediat**, laptele destinat utilizării pentru obținerea roților de brânză cu DOP trebuie refrigerat după mulgere și, **după caz**, păstrat la rece până când începe procesul de obținere a brânzei". Această clarificare se adăugă pentru situațiile în care laptele nu este depozitat, ci mai degrabă este utilizat imediat după mulgere. Laptele destinat utilizării pentru obținerea produselor lactate face obiectul condițiilor prevăzute de legislația în vigoare, inclusiv Decretul regal 752/2011 din 27 mai 2011 de stabilire a normelor de control de bază care trebuie respectate de operatorii din sectorul laptelui crud de oaie și de capră.

Bibliografie

— Decretul regal 1728/2007 din 21 decembrie 2007 de stabilire a normelor de control de bază care trebuie respectate de operatorii din sectorul produselor lactate și de modificare a Decretului regal 217/2004 din 6 februarie 2004 de reglementare a identificării și înregistrării operatorilor, unităților și containerelor din sectorul produselor lactate și a înregistrării circulației laptelui

— Decretul regal 752/2011 din 27 mai 2011 de stabilire a normelor de control de bază care trebuie respectate de operatorii din sectorul laptelui crud de oaie și de capră

5.5.4. *Procesul de închegare*

Al nouălea paragraf:

Laptele provenit de la exploatații zootehnice autorizate aflate în aria de producție, refrigerat în mod corespunzător, este livrat la unitatea producătoare de brânzeturi și trece printr-un proces de închegare.

Închegarea – Acest proces trebuie să se realizeze prin coagularea acido-lactică, catalizată prin utilizarea unui cheag de origine animală sau a altor enzime de coagulare a laptelui autorizate în mod specific de către consiliul de reglementare, într-o doză corespunzătoare pentru a se asigura că procesul de închegare durează cel puțin 1 oră. Laptele trebuie să aibă o temperatură de 24-30 °C în momentul închegării și pe tot parcursul acestui proces.

se modifică după cum urmează:

Laptele provenit de la exploatații zootehnice autorizate aflate în aria de producție este livrat la unitatea producătoare de brânzeturi și trece printr-un proces de închegare.

Închegarea trebuie să se realizeze prin coagularea acido-lactică, catalizată prin utilizarea unui cheag de origine animală sau a altor enzime de coagulare a laptelui autorizate, într-o doză corespunzătoare pentru a se asigura că procesul de închegare durează cel puțin 1 oră. Laptele trebuie să aibă o temperatură de **22***-30 °C în momentul închegării și tot parcursul acestui proces.*

Explicație:

Se elimină trimiterea conform căreia consiliul de reglementare autorizează enzimele de coagulare a laptelui sau cheagul de origine animală. Inițial, s-a stabilit că enzimele de coagulare a laptelui și cheagul trebuiau să fie autorizate în mod specific de către consiliul de reglementare, deoarece, din cauza penuriei acestor produse, exista posibilitatea ca operatorii să ajungă să utilizeze, din cauza lipsei unei reglementări interne și a lipsei de informare, substanțe interzise sau care ar putea prezenta un risc pentru consumatori. În prezent, operatorii sunt responsabili pentru aspectele legate de siguranța alimentară a produselor lor și, datorită faptului că există acum o industrie mult mai consacrată care oferă adjuvanți tehnologici, cum ar fi enzimele de coagulare a laptelui și cheagul, aceștia au, de asemenea, acces la o gamă largă de produse reglementate de o legislație foarte strictă. Prin urmare, această sarcină de autorizare nu este considerată relevantă pentru rolul consiliului de reglementare în calitate de organism de gestionare, deoarece el ar îndeplini această sarcină pur și simplu prin aprobarea oricărei substanțe autorizate de legislația în vigoare, deci îndeplinirea acestei sarcini în continuare ar însemna doar birocrație suplimentară pentru organismul de gestionare, fără nicio valoare sau garanție pentru produsul final.

O altă modificare propusă afectează descrierea procesului de închegare și vizează evitarea repetării informațiilor furnizate anterior în secțiunea B, precum și asigurarea faptului că textul reflectă temperaturile înregistrate efectiv în timpul procesului de obținere a brânzei prin ajustarea intervalului de temperatură în care laptele trebuie păstrat în timpul închegării. Modificarea afectează valoarea inferioară a acestui interval – o ajustare cu risc scăzut și cu consecințe reduse. Extinderea intervalului prin coborârea pragului inferior aliniază descrierea acestui proces la practica actuală, permițându-le producătorilor de brânzeturi să utilizeze metode tradiționale și conservatoare de închegare, fără niciun impact asupra calității materiei prime și, prin urmare, asupra produsului final. Aceasta nu este o creștere a temperaturilor, care ar putea conduce la denaturare și ar putea, prin urmare, să afecteze caracteristicile senzoriale ale produsului.

Bibliografie

— Battro, P. (2010). *Quesos artesanales* [Brânzeturi artizanale], publicată de Editorial Albatros.

— Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Fabricarea brânzeturilor – Închegarea laptelui]: http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

— Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari

— Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare

5.5.5. *Dimensiunea coagulului tăiat*

Al 10-lea paragraf:

Tăierea: După închegarea laptelui, masa de coagul este tăiată cu grijă de mai multe ori, până când se obțin bucăți de coagul mici, de 5-15 mm. După aceea, se scurge zerul.

se modifică după cum urmează:

Tăierea: După închegarea laptelui, masa de coagul este tăiată cu grijă de mai multe ori, până când se obțin bucăți de coagul mici, de **aproximativ** *5-15 mm. După aceea, se scurge zerul.*

Explicație: prin menționarea unei dimensiuni alături de trimiterea la „bucăți (...) mici" de coagul tăiat, s-a intenționat să se ofere o idee despre ceea ce se consideră a fi „mic". Se introduce cuvântul „aproximativ" astfel încât producătorii de brânzeturi să nu fie împovărați cu sarcina de a măsura un eșantion reprezentativ de bucăți de coagul cu ajutorul șublerelor, dat fiind că o diferență de câțiva milimetri oricum nu ar avea niciun impact, menținându-se în același timp obiectivul inițial de a se indica dimensiunea.

5.5.6. *Sărarea*

Al 12-lea paragraf:

Sărarea: procesul de sărare constă în acoperirea fețelor superioare și inferioare ale roților de brânză cu clorură de sodiu după 24 de ore (fața superioară) și 48 de ore (fața inferioară).

se modifică după cum urmează:

Sărarea: procesul de sărare constă în acoperirea fețelor superioare și inferioare ale roților de brânză cu clorură de sodiu la 6-72 de ore de la turnarea în formă.

Explicație: această modificare propusă a celui de al 11-lea paragraf adaptează timpii de sărare la producția roților de brânză mai mari cerute de industria restaurantelor.

Bibliografie

— Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Fabricarea brânzeturilor – Închegarea laptelui]: http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

5.5.7. ***Corectarea erorilor***

În descrierea etapei de afumare, se corectează termenul scris greșit *Penicilliun*, fiind înlocuit cu *Penicillium*, pentru a se standardiza terminologia utilizată.

5.5.8. *Maturarea*

Al 14-lea și al 15-lea paragraf:

Afumarea: după ce sunt scoase din forme, roțile de brânză sunt afumate. Durata și intensitatea procesului de afumare trebuie adaptate la condițiile ambientale predominante, asigurându-se că roțile de brânză se usucă suficient și dezvoltă o crustă de culoare siena arsă, cu o consistență care să permită pătrunderea Penicillium în timpul maturării și, în același timp, că acestea își dezvoltă gustul subtil de afumat care le caracterizează, fără a i se permite să devină predominant. Lemnul utilizat pentru afumare trebuie să fie de frasin (Fraxinus excelsior), de iarbă-neagră (Erica sp.), de fag (Fagus sylvatica) sau din alte specii autohtone de arbori cu lemn de esență tare.

Maturarea: roțile de brânză trebuie să treacă printr-un proces de maturare în grote calcaroase sau în spații subterane cu condiții care să le permită să își dezvolte caracteristicile distinctive, cu o temperatură medie de 10 °C și o umiditate medie de 90 %. Maturarea roților de brânză trebuie să dureze cel puțin 2 luni de la data formării bucăților de coagul. Trebuie ca Penicillium să poată pătrunde în brânză și să înflorească în partea cea mai apropiată de crustă a pastei, conferindu-i brânzei, de jur împrejur, inflorescențele verzi-albăstrui caracteristice.

se modifică după cum urmează:

Maturarea: **Maturarea roților de brânză trebuie să dureze cel puțin 2 luni (3 luni în cazul roților de brânză cu o greutate de peste 7 kg) de la data formării bucăților de coagul.** *În această perioadă, trebuie să se realizeze următoarele procese:*

Afumarea: după ce sunt scoase din forme, roțile de brânză sunt afumate. Durata și intensitatea procesului de afumare trebuie adaptate la condițiile ambientale predominante, asigurându-se că roțile de brânză se usucă suficient și dezvoltă o crustă de culoare siena arsă, cu o consistență care să permită pătrunderea Penicillium în timpul maturării și, în același timp, că acestea își dezvoltă gustul subtil de afumat care le caracterizează, fără a i se permite să devină predominant. Lemnul utilizat pentru afumare trebuie să fie de frasin (Fraxinus excelsior), de iarbă-neagră (Erica sp.), de fag (Fagus sylvatica) sau din alte specii autohtone de arbori cu lemn de esență tare.

Maturarea în grote: roțile de brânză trebuie să treacă printr-un proces de maturare în grote calcaroase cu condiții care să le permită să își dezvolte caracteristicile distinctive. Temperatura medie a grotelor nu trebuie să depășească 12 °C, iar umiditatea relativă medie nu trebuie să scadă sub 85 %. Acest proces de maturare în grote are o durată minimă de 30 de zile.

În această perioadă, roțile de brânză trebuie întoarse și curățate, după necesități, pentru a se dezvolta caracteristicile lor specifice. Acest lucru presupune asigurarea și încurajarea dezvoltării ciupercilor și drojdiilor caracteristice, care trebuie să provină din locul de maturare și care nu trebuie în niciun caz să fie adăugate în lapte. Crusta formată în timpul etapei de afumare permite ca Penicillium să pătrundă încet în brânză și, eventual, să înflorească în partea cea mai apropiată de crustă a pastei, conferindu-i brânzei, de jur împrejur, inflorescențele verzi-albăstrui caracteristice.

Explicație: modificările propuse pentru descrierea procesului de maturare constau în menținerea perioadei minime de maturare stabilite în versiunea actuală a caietului de sarcini – **2 luni de la data formării coagulului** – și în prelungirea acesteia cu încă 30 de zile pentru roțile de brânză cu o greutate de peste 7 kg, astfel cum au fost introduse printr-o altă modificare din prezenta cerere. De asemenea, textul trebuie restructurat pentru a se clarifica faptul că maturarea începe în momentul formării bucăților de coagul și cuprinde atât **etapa de afumare**, cât și **timpul petrecut în grotă**.

În descrierea procesului de maturare în grote, trebuie să se ajusteze condițiile legate de temperatura și umiditatea medii relative necesare în grote în timpul procesului de maturare, precum și perioada minimă pe care trebuie să o petreacă roțile de brânză în interiorul grotei. În sprijinul acestei modificări, s-a anexat un studiu care a analizat condițiile de temperatură și de umiditate din nouă grote [7.1 *Estudio justificativo Condiciones Ambientales Cuevas Maduración* (Condițiile ambientale din grotele pentru maturare – Studiu justificativ)]. Scopul modificării este de a se actualiza descrierea condițiilor meteorologice din interiorul grotelor, care au fost afectate de aceleași schimbări climatice produse în întreaga Europă. Noile norme propuse asigură în continuare condiții bune pentru maturarea roților de brânză, fără a schimba în vreun fel caracteristicile esențiale ale produsului.

Bibliografie

— *Condiciones Ambientales en cuevas de maduración para queso Gamonedo* [Condițiile ambientale din grotele pentru maturarea brânzei Gamonedo], studiu realizat de Laboratorul Intersectorial din Asturia pentru Lapte și Produse Agroalimentare (iunie 2018)

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Biroul pentru Sustenabilitate, Schimbări Climatice și Participare al Guvernului comunității autonome a Principatului Asturia (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Analiza scenariilor privind schimbările climatice în Asturia]

— *Plan forestal de la Comarca de Cangas de Onís* [Planul forestier al districtului municipal Cangas de Onís] (2010), Guvernul comunității autonome a Principatului Asturia, Ministerul Afacerilor Rurale și al Pescuitului

— „Climate change evident across Europe, confirming urgent need for adaptation" (Schimbările climatice au devenit evidente în întreaga Europă, confirmând nevoia urgentă de adaptare), Agenția Europeană de Mediu: https://www.eea.europa.eu/media/newsreleases/climate-change-evident-across-europe

— Spotts, R. A., & Cervantes, L. A. (1986). „Populations, pathogenicity, and benomyl resistance of *Botrytis spp*., *Penicillium spp*., and *Mucor piriformis* in packinghouses" (Populațiile de *Botrytis spp*., *Penicillium spp*., and *Mucor piriformis*, patogenitatea acestora și rezistența acestora la benomil în unitățile de ambalare). Plant Disease (SUA).

— Marin, S., Sanchis, V., Saenz, R., Ramos, A. J., Vinas, I., & Magan, N. (1998). „Ecological determinants for germination and growth of some *Aspergillus* and *Penicillium spp*. from maize grain" (Factori ecologici pentru germinarea și dezvoltarea *Aspergillus* și *Penicillium spp*. din boabe de porumb). Journal of Applied Microbiology, 84(1), 25-36.

— Fernández Bodega, M. Á. (2011). *Aislamiento y caracterización de cepas de Penicillium roqueforti a partir de distintas variedades de queso azul. Análisis de la actividad proteolítica y eliminación de la producción de micotoxinas* [Izolarea și caracterizarea tulpinilor de *Penicillium roqueforti* din diferite sortimente de brânză cu mucegai – Analiza activității proteolitice și prevenirea producției de micotoxine]

— Sopeña Pérez, F. (1978). *El queso de Aliva: una elaboración artesana* [Brânza din Aliva: Producție artizanală]

5.5.9. Mențiunea tradițională *del Puerto*

Textul de la al 17-lea la al 21-lea paragraf:

„Gamoneu" del Puerto/„Gamonedo" del Puerto (de defileu): brânză produsă pe teritoriile montane ale districtelor municipale Cangas de Onís și Onís, care cuprind următoarele câmpii și pajiști situate de-a lungul defileelor din lanțul montan Picos de Europa:

Cangas de Onís: Orandi, Las Mestas, Huesera, Uberdón, Teón, Gumartini, Fana, Comeya, Enol, La Cueva, Ercina, Las Reblagas, Ceña, Tolleyu și Rondiella.

Onís: Soñin, Belbín, Parres, Arnaedo, Camplengo, Las Bobias, Las Fuentes, Vega Maor și Ario.

Laptele utilizat pentru obținerea acestei brânze trebuie să provină de la cirezi care pasc pe pajiștile enumerate mai sus și trebuie utilizat un amestec din două sau din toate cele trei tipuri de lapte permise, și anume de vacă, de oaie și de capră, asigurându-se întotdeauna că laptele de oaie și/sau de capră reprezintă peste 10 % din amestec.

Aceste brânzeturi sunt produse sezonier, din iunie până în septembrie, de către unități speciale de mici dimensiuni, aflate de-a lungul acestor defilee din interiorul Parcului Național Picos de Europa.

se modifică astfel:

Del Puerto (de defileu): **brânzeturi produse în unități speciale de mici dimensiuni** *de pe teritoriile montane ale districtelor municipale Cangas de Onís și Onís, care cuprind următoarele câmpii și pajiști situate de-a lungul defileelor din lanțul muntos Picos de Europa:*

Cangas de Onís: Orandi, Las Mestas, Huesera, Uberdón, Teón, Gumartini, Fana, Comeya, Enol, La Cueva, Ercina, Las Reblagas, Ceñal, Tolleyu și Rondiella.

Onís: Soñin, Belbín, Parres, Arnaedo, Camplengo, Las Bobias, Las Fuentes, Vega Maor și Ario.

Laptele utilizat pentru obținerea acestei brânze trebuie să provină de la cirezi care pasc pe pajiștile enumerate mai sus și trebuie utilizat un amestec din două sau din toate cele trei tipuri de lapte permise, și anume de vacă, de oaie și de capră, respectându-se următoarele cerințe:

— ***în cazul în care se utilizează lapte de vacă, el nu trebuie să reprezinte mai mult de 90 % din amestec;***

— ***în cazul în care se utilizează lapte de oaie, el trebuie să reprezinte cel puțin 5 % din amestec;***

— ***în cazul în care se utilizează lapte de capră, el trebuie să reprezinte cel puțin 5 % din amestec.***

Aceste brânzeturi sunt produse sezonier **de la sfârșitul primăverii până la începutul toamnei, deși perioada poate varia în funcție de condițiile meteorologice. Cu toate acestea, consiliul de reglementare poate decide să scurteze sau să prelungească sezonul de fabricare a brânzeturilor într-un anumit an, ținând cont de condițiile meteorologice și după consultarea producătorilor de brânzeturi care fabrică acest sortiment.**

Explicație: motivul acestei modificări este că formularea textului era derutantă. Abordarea tradițională a fost întotdeauna să se aplice regula de 10 % atunci când toate cele trei tipuri de lapte sunt utilizate împreună: cerința de 10 % se aplica pentru cantitatea de lapte de oaie și cea de lapte de capră luate împreună, nu separat, deci proporția laptelui de oaie sau de capră din amestec va fi întotdeauna de cel puțin 5 %. Noua formulare prevede proporții minime și maxime pentru laptele diferitelor specii, pentru a se oferi siguranță cu privire la procesul de producție și pentru a se garanta caracteristicile organoleptice, fizice și chimice ale produsului final, fără ambiguitate.

O altă modificare considerată necesară este nuanțarea afirmației privind caracterul sezonier al producției, deoarece producția ar putea să înceapă mai devreme de luna iunie sau să continue după luna septembrie ca urmare a condițiilor meteorologice. Caracterul sezonier nu este legat de luna efectivă, ci mai degrabă de starea resurselor naturale disponibile pe câmpii și pe pajiști.

Bibliografie

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Biroul pentru Sustenabilitate, Schimbări Climatice și Participare al Guvernului comunității autonome a Principatului Asturia (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Analiza scenariilor privind schimbările climatice în Asturia]

5.5.10. *Porționarea*

Se adaugă un paragraf final, care precizează cum trebuie porționată brânza:

Porționarea în aria de producție a brânzei

Produsul cu DOP se poate comercializa porționat, cu condiția ca porțiile să fie ambalate și ca originea lor să poată fi stabilită. Pentru a se conserva produsul și a se menține calitatea lui, acest proces trebuie realizat în aria de producție a brânzei de către întreprinderi care au acceptat protocolul stabilit și care îl urmează. Astfel, se asigură trasabilitatea brânzei cu DOP „Gamonéu" și se oferă siguranță cu privire la procesele relevante.

Explicație: se propune introducerea acestui pasaj deoarece întrucât consumatorii solicită în prezent ca produsul certificat să fie disponibil pe piață porționat, trebuie stabilite normele privind această formă de prezentare. Motivele pentru care se solicită ca porționarea să se realizeze în aria de producție a brânzei sunt următoarele:

— când o brânză este porționată, cel puțin două fețe ale porției rezultate nu mai sunt protejate de crustă și pot fi sensibile la modificări organoleptice care ar putea afecta și restul produsului. Prin urmare, porțiile trebuie ambalate cât mai curând posibil după ce sunt tăiate, adică la sursă;

— în procesul de porționare, marcajele care garantează originea și autenticitatea unei roți de brânză pot fi îndepărtate sau pot deveni imposibil de văzut.

Această adăugare nu implică nicio modificare a caracteristicilor esențiale ale produsului cu DOP și a autenticității acestuia. Intenția este de a se asigura că, după fabricarea unei roți de brânză, autenticitatea sa nu este afectată de manipularea ulterioară (porționare), ceea ce înseamnă că porționarea și ambalarea trebuie să se realizeze la sursă.

5.6. ***Secțiunea G) ORGANISMUL DE CONTROL***

Următorul text:

Nume: Consejo Regulador de la D.O.P. „Gamonéu" o „Gamonedo" [Consiliul de reglementare a DOP „Gamoneu"/ „Gamonedo"]

Adresă: La Plaza, s/n – E-33560 Benia – Onís (Asturia)

Telefon: (+34) 985 84 40 05

Fax: (+34) 985 84 42 30

se modifică după cum urmează:

Autoritatea competentă pentru control este direcția generală a guvernului asturian a cărei sferă de competență include chestiunile agroalimentare.

Controlul poate fi delegat unei entități care acționează în calitate de organism de certificare a produselor și care este acreditată în conformitate cu standardul UNE-EN ISO/IEC 17065 sau cu oricare standard care l-ar putea înlocui în viitor.

Explicație: această modificare actualizează textul pentru a se identifica autoritatea responsabilă cu verificarea respectării caietului de sarcini în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare și cu articolul 36 din Legea privind calitatea alimentelor, sistemele de calitate și vânzarea directă a produselor alimentare (Legea 2/2019 a comunității autonome a Principatului Asturia din 1 martie 2019).

5.7. ***Secțiunea H) ETICHETAREA***

5.7.1. *Identificarea*

Următorul text:

Brânzeturile cu DOP „Gamoneu"/„Gamonedo" destinate pieței de consum trebuie identificate cu o etichetă numerotată sau o etichetă de certificare aprobată, controlată și furnizată de consiliul de reglementare în conformitate cu normele din Manualul privind calitatea.

se modifică după cum urmează:

Brânzeturile cu DOP „Gamonéu" destinate pieței de consum trebuie **să poarte marcaje pe crustă și** *să fie identificate cu logoul propriu al produsului cu DOP și cu o etichetă de certificare numerotată, în conformitate cu normele* **stabilite de organismul de gestionare, care este, de asemenea, responsabil cu controlarea și furnizarea etichetelor de certificare numerotate**.

Explicație: restructurarea acestei propoziții are ca scop facilitarea înțelegerii acesteia. De asemenea, propoziția prevede acum că responsabilitatea pentru stabilirea normelor de identificare a produselor și pentru verificarea și emiterea marcajelor de conformitate (etichete de certificare) îi revine organismului de gestionare.

Pentru a se asigura coerența cu secțiunea D din caietul de sarcini, se include o trimitere la identificarea produsului cu logoul propriu al DOP. (*Organismul de control trebuie să supravegheze și să protejeze procesul de identificare a produselor și de certificare a originii acestora.*) Pe toate produsele trebuie să figureze o etichetă de certificare și logoul propriu al produsului cu DOP.

5.7.2. *Denumirea produsului*

Pe lângă furnizarea tuturor informațiilor solicitate de legislația aplicabilă, pe etichetele principale și de certificare ale brânzeturilor cu DOP trebuie să figureze „Denominación de Origen Protegida (denumire de origine protejată) – «Gamoneu»/«Gamonedo»", împreună cu mențiunea tradițională relevantă, „del Valle" sau „del Puerto".

Logoul aprobat de consiliul de reglementare (ilustrat mai jos) trebuie să figureze pe etichetele utilizate de toți operatorii.

se modifică după cum urmează:

Pe etichetele brânzeturilor cu DOP trebuie să figureze foarte vizibil următoarele elemente:

— *mențiunea „Denominación de Origen Protegida «Gamonéu»" (denumirea de origine protejată „Gamonéu");*

— *mențiunea tradițională „del Puerto", după caz.*

Explicație: acestea sunt modificări propuse ale cerințelor de etichetare în ceea ce privește utilizarea mențiunilor tradiționale. Modificarea nu schimbă caracteristicile produsului, ci clarifică modul în care trebuie utilizate DOP și mențiunea tradițională pe etichete.

5.8. ***Eliminarea trimiterilor la legislația națională***

Se elimină secțiunea I, „Legislația națională”.

Această eliminare afectează următoarea listă de documente:

— Legea privind vița-de-vie și vinul (Legea nr. 24/2003 din 10 iulie 2003)

— Legea privind vița-de-vie, vinul și alcoolul (Legea nr. 25/1970 din 2 decembrie 1970)

— Regulamentele de punere în aplicare a Legii nr. 25/1970 (Decretul 835/1972 din 23 martie 1972)

— Ordonanța din 25 ianuarie 1994 de precizare a echivalenței dintre legislația spaniolă și Regulamentul (CEE) nr. 2081/92 al Consiliului privind denumirile de origine și indicațiile geografice pentru produsele agricole și alimentare

— Decretul regal 1643/1999 din 22 octombrie 1999 de stabilire a procedurii de prelucrare a cererilor de înscriere în registrul comunitar al denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate

— Decretul regal 1679/1994 din 22 iulie 1994 (publicat în Monitorul Oficial al Spaniei la 24 septembrie 1994) de stabilire a cerințelor sanitare și de igienă pentru producția și introducerea pe piață a laptelui crud, a laptelui tratat termic și a produselor pe bază de lapte

— Decretul regal 402/1996 din 1 martie 1996 (publicat în Monitorul Oficial al Spaniei la 8 aprilie 1996) de modificare a Decretului regal 1679/1994 din 22 iulie 1994 de stabilire a cerințelor sanitare și de igienă pentru producția și introducerea pe piață a laptelui crud, a laptelui tratat termic și a produselor pe bază de lapte

— Ordonanța din 8 mai 1987 (publicată în Monitorul Oficial al Spaniei la 12 mai 1987) de modificare a Ordonanței din 29 noiembrie 1985 de aprobare a standardelor de calitate pentru brânzeturi și brânzeturi topite destinate pieței interne

— Ordonanța din 20 mai 1994 (publicată în Monitorul Oficial al Spaniei la 26 mai 1994) de modificare parțială a Ordonanței din 29 noiembrie 1985 de aprobare a standardelor de calitate pentru brânzeturi și brânzeturi topite destinate pieței interne

Explicație: se propune eliminarea secțiunii I din caietul de sarcini actual, în conformitate cu articolul 7 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare, precum și ca urmare a abrogării documentelor menționate.

5.9. ***Adaptarea fișei rezumat publicate (JO C 236, 9.10.2007, p. 13) la documentul unic***

Tabelul de mai jos arată cum diferitele părți ale fișei rezumat publicate corespund documentului unic întocmit utilizându-se modelul din anexa I la Regulamentul (UE) nr. 668/2014, împreună cu o descriere și o explicație a modificărilor aduse textului fișei rezumat în momentul adaptării acesteia la documentul unic.

FIȘĂ REZUMAT	DOCUMENT UNIC
Punctul 1. Autoritatea competentă din statul membru Acest punct se elimină, deoarece nu face parte din documentul unic în temeiul anexei I.	
Punctul 2. Grup Acest punct se elimină, deoarece nu face parte din documentul unic în temeiul anexei I.	
	Se introduce următorul text ca punctul 2: **Punctul 2. Statul membru sau țara terță:** Spania

Punctul 3. Tipul produsului	**Punctul 3.1. Tipul produsului** – Clasa nu se modifică în temeiul anexei XI la Regulamentul (UE) nr. 668/2014, fiind în continuare clasa 1.3 (Brânzeturi).
Punctul 4.1. Denumire	**Punctul 1. Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]** – Se adaugă un accent pe litera „e”, denumirea fiind scrisă acum ca „Gamonéu”. Versiunea în limba spaniolă „Gamonedo” se elimină, deoarece este caducă.
Punctul 4.2. Descriere	**Punctul 3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1** – Modificările prezentate în această cerere (tipurile de lapte, rasele și caracteristicile fizice) se aplică descrierii produsului de la punctul 4.2 din fișa rezumat. Se elimină paragraful final privind utilizarea mențiunii tradiționale „Gamoneu” del Valle/„Gamonedo” del Valle. A se vedea textul de mai jos (*1).
	Se introduce următorul text ca punctul 3.3: **3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)** A se vedea textul de mai jos (*2).
Punctul 4.3. Aria geografică	**Punctul 4. Delimitarea concisă a ariei geografice** Textul nu se modifică.
Punctul 4.4. Dovada originii Acest punct se elimină, deoarece nu face parte din documentul unic în temeiul anexei I.	
Punctul 4.5. Metoda de obținere Acest punct se elimină, deoarece nu face parte din documentul unic în temeiul anexei I.	
	Punctul 3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată Se introduce textul de mai jos (*3).
	Punctul 3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată Se introduce textul de mai jos (*4).

Punctul 4.6. Legătură	**Punctul 5. Legătura cu aria geografică** Textul rămâne același, cu excepția modificării ortografierii denumirii (din „Gamoneu” în „Gamonéu”) și cu excepția eliminării versiunii în limba spaniolă („Gamonedo”) și a cuvintelor „în prezența sa, brânza dezvoltă inflorescența care îi conferă culoarea și gustul caracteristice”.
Punctul 4.7. Organism de control Acest punct se elimină, deoarece nu face parte din documentul unic în temeiul anexei I.	
Punctul 4.8. Etichetare	**Punctul 3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată** Modificările caietului de sarcini descrise în cererea de modificare se aplică aici, eliminându-se trimiterile la mențiunea tradițională *del Valle*. A se vedea textul de mai jos (*5).

***1) Textul fișei rezumat**

Descriere: „Gamoneu”/„Gamonedo” este o brânză grasă, cu crustă naturală, maturată și ușor afumată, cu o ușoară inflorescență verde-albăstruie de *Penicillium* în apropierea marginilor, obținută din lapte crud de vacă, de oaie și de capră sau din amestecuri din două sau din toate aceste trei tipuri de lapte.

Brânza trebuie să prezinte următoarele caracteristici fizice:

— formă de roată, cu fețe vizibil plane;

— înălțime cuprinsă între 6 cm și 15 cm;

— diametru cuprins între 10 cm și 30 cm;

— greutate cuprinsă între 0,5 kg și 7 kg.

Roțile de brânză au o crustă subțire naturală, formată în timpul afumării, de culoare siena arsă cu reflexe roșiatice, verzi și albăstrui, precum și o inflorescență de *Penicillium* în apropierea crustei.

Brânza trebuie să prezinte următoarele caracteristici chimice:

— grăsime în substanța uscată: cel puțin 45 %;

— proteine în substanța uscată: cel puțin 25 %;

— conținut de substanță uscată: cel puțin 55 %;

— pH: între 4,5 și 6,5.

Brânza prezintă următoarele caracteristici senzoriale:

— Mirosul este curat, înțepător, cu ușoare tente de fum, care se intensifică pe măsură ce brânza se maturează. Aromele predominante sunt ușor afumate și puțin picante, dezvoltând note onctuoase la degustare și lăsând un gust rezidual persistent de alune.

— Pasta este dură sau semidură, fermă și friabilă (se sfărâmă cu ușurință atunci când este tăiată) și prezintă ochi mici presărați aleatoriu.

— În interior, brânza are o culoare albă sau alb-gălbuie, cu o ușoară inflorescență verde-albăstruie de *Penicillium* în apropierea marginilor. Culoarea de la exterior este o caracteristică distinctivă: procesul de afumare îi conferă o nuanță siena arsă, iar timpul petrecut ulterior în grotă sau într-o încăpere subterană determină formarea de ciuperci, care pot adăuga reflexe roșiatice, verzui și albăstrui.

— Pasta brânzei prezintă scobituri mecanice.

Sunt permise următoarele mențiuni tradiționale:

— „Gamoneu” del Puerto/„Gamonedo” del Puerto (de defileu), care se produce în perioada iunie-septembrie în unități de mici dimensiuni de pe teritoriile montane ale districtelor municipale Cangas de Onís și Onís, pe câmpiile și pajiștile enumerate în caietul de sarcini. Această brânză trebuie obținută din lapte care să provină de la cirezi care pasc pe pajiștile enumerate pentru acest sortiment și trebuie utilizat un amestec din două sau din toate cele trei tipuri de lapte permise, și anume de vacă, de oaie și de capră, asigurându-se întotdeauna că laptele de oaie și/sau de capră reprezintă peste 10 % din amestec.

— „Gamoneu” del Valle/„Gamonedo” del Valle (de vale): brânză produsă în zonele de câmpie ale ariei geografice delimitate, care fac parte din districtele municipale Cangas de Onís și Onís. Producția nu este afectată de caracterul sezonier, deoarece animalele sunt crescute în mod semiextensiv, printr-un sistem care se concentrează puternic pe pășunat.

Textul documentului unic (modificările sunt subliniate)

„Gamonéu” este o brânză grasă, cu crustă naturală, maturată, obținută din lapte crud de vacă, de oaie sau de capră ori dintr-un amestec din două sau din toate aceste trei tipuri de lapte.

Brânza trebuie să prezinte următoarele caracteristici fizice:

— formă de roată, cu fețe vizibil plane;

— înălțime cuprinsă între 6 cm și 18 cm;

— diametru cuprins între 10 cm și 35 cm;

— greutate cuprinsă între 0,5 kg și 10 kg.

Brânza trebuie să prezinte următoarele caracteristici chimice:

— grăsime în substanța uscată: cel puțin 45 %;

— proteine în substanța uscată: cel puțin 25 %;

— conținut de substanță uscată: cel puțin 55 %;

— pH: între 4,5 și 6,5.

Brânza prezintă următoarele caracteristici senzoriale:

— Mirosul este curat, înțepător, cu ușoare tente de fum, care se intensifică pe măsură ce brânza se maturează.

— Aromele predominante sunt ușor afumate și puțin picante, dezvoltând note onctuoase la degustare și lăsând un gust rezidual persistent de fructe cu coajă lemnoasă, posibil de alune.

— Pasta este dură sau semidură, fermă și friabilă (se sfărâmă cu ușurință atunci când este tăiată) și prezintă ochi mici presărați aleatoriu.

— În interior, brânza are o culoare albă sau alb-gălbuie, eventual cu o ușoară inflorescență verde-albăstruie de *Penicillium* în apropierea marginilor. Culoarea de la exterior este o caracteristică distinctivă: procesul de afumare îi conferă o nuanță siena arsă, iar timpul petrecut ulterior în grotă determină formarea de ciuperci, care pot adăuga reflexe roșiatice, verzui și albăstrui.

Sunt permise următoarele mențiuni tradiționale:

— „Gamonéu” *del Puerto* (de defileu), care se produce vara în unități de mici dimensiuni de pe teritoriile montane ale districtelor municipale Cangas de Onís și Onís, pe câmpiile și pajiștile enumerate în caietul de sarcini. Această brânză trebuie obținută din lapte care să provină de la cirezi care pasc pe pajiștile enumerate pentru acest sortiment și trebuie utilizat un amestec din două sau din toate cele trei tipuri de lapte permise, și anume de vacă, de oaie și de capră, respectându-se următoarele cerințe:

  — în cazul în care se utilizează lapte de vacă, el nu trebuie să reprezinte mai mult de 90 % din amestec;

  — în cazul în care se utilizează lapte de oaie, el trebuie să reprezinte cel puțin 5 % din amestec;

  — în cazul în care se utilizează lapte de capră, el trebuie să reprezinte cel puțin 5 % din amestec.

***2) Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)**

Hrană pentru animale

Alimentația animalelor se bazează pe păşunat pe tot parcursul anului, la care se adaugă nutreț produs la fermă sub formă de iarbă proaspăt tăiată și de fân.

Deşi hrana animalelor trebuie să provină din aria geografică delimitată, se permite completarea cu alte furaje în cazul anumitor stări fiziologice – cum ar fi lactația – sau atunci când o exploatație zootehnică nu are suficient nutreț produs pe plan intern, de obicei din cauza condițiilor meteorologice. Pentru a se garanta că legătura nu este afectată, furajele provenite din afara ariei geografice delimitate nu trebuie să depășească în niciun caz 50 % din substanța uscată pe an.

Materii prime

Brânza „Gamonéu" trebuie să fie obținută din lapte crud – de vacă, de oaie sau de capră ori dintr-un amestec de două sau trei dintre aceste tipuri – produs de animale hrănite cu resursele naturale ale regiunii, în conformitate cu tradiții specifice legate de factorii geografici și sociologici unici pentru zona locală.

Lapte provenit de la următoarele specii și rase:

— bovine: Frisona (Frizăă), Asturiana de los Valles (Asturiană de vale), Asturiana de la Montaña (Asturiană de munte), Parda (Brună), Parda de Montaña (Brună de munte), Fleckvieh, Jersey și încrucișări ale acestor rase;

— ovine: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana), Milchschaf (Frizăă orientală), Assaf și încrucișări ale acestor rase;

— caprine: Cabra Alpina (Alpină), Cabra Pirenaica (Pirineică), Murciano-Granadina (Murcia-Granada), Saanen, Malagueña (Málaga), Florida (Florida Sevillana), Cabra del Guadarrama (Guadarrama), Bermeya și încrucișări ale acestor rase.

În plus, laptele utilizat pentru producție trebuie să își aibă originea în exploataţii zootehnice autorizate, înscrise în registrul exploataţiilor al consiliului de reglementare, iar laptele respectiv trebuie să fie obținut prin practici de creștere a animalelor și de mulgere adecvate.

***3) Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată**

Toate procesele implicate în producția de brânză „Gamonéu" – producerea laptelui, obținerea brânzei (închegarea, tăierea coagulului, turnarea în forme și sărarea), maturarea și porționarea acesteia – se desfășoară în aria geografică delimitată, care constă în districtele municipale Cangas de Onís și Onís.

***4) Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată**

Porționarea în aria de producție a brânzei:

Produsul cu DOP se poate comercializa porționat, cu condiția ca porțiile să fie ambalate și ca originea lor să poată fi stabilită. Pentru a se conserva produsul și a se menține calitatea lui, acest proces trebuie realizat în aria de producție a brânzei de către întreprinderi care au acceptat protocolul stabilit și care îl urmează. Astfel, se asigură trasabilitatea brânzei cu DOP „Gamonéu" și se oferă siguranță cu privire la procesele relevante.

***5) Textul fișei rezumat**

Brânzeturile cu DOP „Gamoneu"/„Gamonedo" destinate pieței de consum trebuie identificate cu o etichetă numerotată sau o etichetă de certificare aprobată, controlată și furnizată de consiliul de reglementare în conformitate cu normele din Manualul privind calitatea. Pe lângă furnizarea tuturor informațiilor solicitate de legislația aplicabilă, pe etichetele principale și de certificare ale brânzeturilor cu DOP trebuie să figureze *Denominación de Origen Protegida* (denumire de origine protejată) – „Gamoneu"/„Gamonedo", împreună cu mențiunea tradițională relevantă, *del Valle* sau *del Puerto*.

Logoul aprobat de consiliul de reglementare (ilustrat mai jos) trebuie să figureze pe etichetele utilizate de toți operatorii.

Textul documentului unic (modificările sunt subliniate)

Brânzeturile cu DOP „Gamonéu” destinate pieței de consum trebuie să poarte marcaje pe crustă și să fie identificate cu logoul propriu al produsului cu DOP și cu o etichetă de certificare numerotată, controlată și furnizată de consiliul de reglementare.

Pe etichetele brânzeturilor cu DOP trebuie să figureze foarte vizibil următoarele elemente:

— mențiunea „*Denominación de Origen Protegida* «Gamonéu»” (denumirea de origine protejată „Gamonéu”);

— mențiunea tradițională *del Puerto*, după caz.

Logoul denumirii de origine protejate

DOCUMENT UNIC

„GAMONÉU”

Nr. UE: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Gamonéu”

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs [a se vedea anexa XI]*

Clasa 1.3. – Brânzeturi

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Gamonéu” este o brânză grasă, cu crustă naturală, maturată, obținută din lapte crud de vacă, de oaie sau de capră ori dintr-un amestec din două sau din toate aceste trei tipuri de lapte.

Brânza trebuie să prezinte următoarele caracteristici fizice:

— formă de roată, cu fețe vizibil plane;

— înălțime cuprinsă între 6 cm și 18 cm;

— diametru cuprins între 10 cm și 35 cm;

— greutate cuprinsă între 0,5 kg și 10 kg;

Brânza trebuie să prezinte următoarele caracteristici chimice:

— grăsime în substanța uscată: cel puțin 45 %;

— proteine în substanța uscată: cel puțin 25 %;

— conținut de substanță uscată: cel puțin 55 %;

— pH: între 4,5 și 6,5.

Brânza trebuie să prezinte următoarele caracteristici senzoriale:

— Mirosul este curat, înțepător, cu ușoare tente de fum, care se intensifică pe măsură ce brânza se maturează.

— Aromele predominante sunt ușor afumate și puțin picante, dezvoltând note onctuoase la degustare și lăsând un gust rezidual persistent de fructe cu coajă lemnoasă, posibil de alune.

— Pasta este dură sau semidură, fermă și friabilă (se sfărâmă cu ușurință atunci când este tăiată) și prezintă ochi mici presărați aleatoriu.

— În interior, brânza are o culoare albă sau alb-gălbuie, eventual cu o ușoară inflorescență verde-albăstruie de *Penicillium* în apropierea marginilor. Culoarea de la exterior este o caracteristică distinctivă: procesul de afumare îi conferă o nuanță siena arsă, iar timpul petrecut ulterior în grotă determină formarea de ciuperci, care pot adăuga reflexe roșiatice, verzui și albăstrui.

Este permisă următoarea mențiune tradițională:

— *del Puerto* (de defileu), pentru brânzeturile produse vara în unități de mici dimensiuni de pe teritoriile montane ale districtelor municipale Cangas de Onís și Onís, pe câmpiile și pajiștile enumerate în caietul de sarcini. Această brânză trebuie obținută din lapte care să provină de la cirezi care pasc pe pajiștile enumerate pentru acest sortiment și trebuie utilizat un amestec din două sau din toate cele trei tipuri de lapte permise, respectându-se următoarele cerințe:

  — în cazul în care se utilizează lapte de vacă, el nu trebuie să reprezinte mai mult de 90 % din amestec;

  — în cazul în care se utilizează lapte de oaie, el trebuie să reprezinte cel puțin 5 % din amestec;

  — în cazul în care se utilizează lapte de capră, el trebuie să reprezinte cel puțin 5 % din amestec.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

a) Hrană pentru animale

Alimentația animalelor se bazează pe pășunat pe tot parcursul anului, la care se adaugă nutreț produs la fermă sub formă de iarbă tăiată proaspătă și de fân.

Deși hrana animalelor trebuie să provină din aria geografică delimitată, se permite completarea cu alte furaje în cazul anumitor stări fiziologice – cum ar fi lactația – sau atunci când o exploatație zootehnică nu are suficient nutreț produs pe plan intern, de obicei din cauza condițiilor meteorologice. Pentru a se garanta că legătura nu este afectată, furajele provenite din afara ariei geografice delimitate nu trebuie să depășească în niciun caz 50 % din substanța uscată pe an.

b) Materii prime

Brânza „Gamonéu” trebuie să fie obținută din lapte crud – de vacă, de oaie sau de capră ori dintr-un amestec de două sau trei dintre aceste tipuri – produs de animale din următoarele specii și rase:

— bovine: Frisona (Friză), Asturiana de los Valles (Asturiană de vale), Asturiana de la Montaña (Asturiană de munte), Parda (Brună), Parda de Montaña (Brună de munte), Fleckvieh, Jersey și încrucișări ale acestor rase;

— ovine: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana), Milchschaf (Friză orientală), Assaf și încrucișări ale acestor rase;

— caprine: Cabra Alpina (Alpină), Cabra Pirenaica (Pirineică), Murciano-Granadina (Murcia-Granada), Saanen, Malagueña (Málaga), Florida (Florida Sevillana), Cabra del Guadarrama (Guadarrama), Bermeya și încrucișări ale acestor rase.

În plus, laptele utilizat pentru producție trebuie să își aibă originea în exploatații zootehnice autorizate, înscrise în registrul exploatațiilor al consiliului de reglementare, iar laptele respectiv trebuie să fie obținut prin practici de creștere a animalelor și de mulgere adecvate.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate procesele implicate în producția de brânză „Gamonéu” – producerea laptelui, obținerea brânzei (închegarea, tăierea coagulului, turnarea în forme și sărarea), maturarea și porționarea acesteia – se desfășoară în aria geografică delimitată, care constă în districtele municipale Cangas de Onís și Onís.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Porționarea în aria de producție a brânzei:

Produsul cu DOP se poate comercializa porționat, cu condiția ca porțiile să fie ambalate și ca originea lor să poată fi stabilită. Pentru a se conserva produsul și a se menține calitatea lui, acest proces trebuie realizat în aria de producție a brânzei de către întreprinderi care au acceptat protocolul stabilit și care îl urmează. Astfel, se asigură trasabilitatea brânzei cu DOP „Gamonéu" și se oferă siguranță cu privire la procesele relevante.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Brânzeturile cu DOP „Gamonéu" destinate pieței de consum trebuie să poarte marcaje pe crustă și să fie identificate cu logoul propriu al produsului cu DOP și cu o etichetă de certificare numerotată, controlată și furnizată de consiliul de reglementare.

Pe etichetele brânzeturilor cu DOP trebuie să figureze foarte vizibil următoarele elemente:

— mențiunea „*Denominación de Origen Protegida* «Gamonéu»" (denumirea de origine protejată „Gamonéu");

— mențiunea tradițională *del Puerto*, după caz.

Logoul denumirii de origine protejate:



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică este formată din districtele municipale Cangas de Onís și Onís din comunitatea autonomă a Principatului Asturia.

Aceste districte municipale sunt situate în partea de est a Asturiei.

Obținerea laptelui și fabricarea și maturarea brânzei au loc în aria geografică delimitată.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura istorică

Brânza „Gamonéu" este legată de conservarea tradiției străvechi a regiunii de creștere extensivă a animalelor. Originile sale datează cel puțin din secolul al XVII-lea, când brânza hrănea „săracii districtului", potrivit unei scrisori adresate regelui Filip al IV-lea în 1641 cu privire la pășunile destinate pășunatului.

Și în alte documente istorice [*Diccionario Geográfico* (Dicționar geografic) al lui Madoz din secolul al XVIII-lea] există mai multe trimiteri la această brânză ca aliment de bază al populației locale și la specializarea acestei zone în creșterea animalelor, fiind crescut aici un șeptel mixt compus din cirezi de bovine, ovine și caprine, administrat de către proprietarii lor, care utilizau câmpiile înalte pentru pășunatul de vară.

Din cauza acestor circumstanțe și a faptului că zona era destul de izolată de piețe, păstorii înșiși au început să transforme laptele în brânză cu mult timp în urmă.

Legătura naturală

Cangas de Onís și Onís, ambele acoperind o mare parte din Cornión, masivul occidental al Picos de Europa. Aspectul cel mai impresionant al acestui lanț montan este topografia sa abruptă, cu altitudini oscilând între 80 m deasupra nivelului mării, în zona cursului mediu al râului Sella, și 2 648 m deasupra nivelului mării, la vârful Torre Cerredo. Acest relief muntos este caracterizat în principal de calcar, de pante abrupte și de formațiuni geomorfologice asemănătoare cu niște trepte, care determină două medii distincte: unul în văi, iar celălalt la altitudini înalte, în defilee.

În văi predomină pajiștile întinse, în mare parte plane, și micile exploatații agricole legate de așezările umane. Aici se află principalele nuclee de populație. Fânețele furnizează hrana animalelor pe timp de iarnă și pot fi utilizate și pentru a ține afară animalele care nu au nevoie de o stabulație completă.

Relieful cel mai înalt, cel din defilee, este caracterizat de roci cu fețe verticale și de un peisaj carstic, cu numeroase doline, abisuri, peșteri, lapiezuri și despicături adânci. Printre aceste formațiuni stâncoase, câmpiile formate din pășuni cu o mare valoare nutritivă găzduiesc animalele în sezonul cald, de primăvara până la primele zăpezi ale toamnei. Alte elemente de peisaj care influențează creșterea animalelor sunt coastele dealurilor, formațiunile stâncoase și porțiunile cu pajiști de înaltă calitate adăpostite între formațiunile stâncoase – cunoscute la nivel local sub denumirea de *xerros*.

Regiunea are un climat oceanic, cu precipitații abundente pe tot parcursul anului, o expunere moderată la soare și o nebulozitate puternică. Precipitațiile oscilează între 2 000 mm în zonele cele mai înalte, o parte dintre aceste precipitații fiind sub formă de zăpadă, și 1 200 mm în zonele mai joase. De asemenea, în zonele înalte, apare frecvent o ceață densă pe parcursul verii.

Temperaturile sunt blânde pe tot parcursul anului în văi, unde media este de 12 °C, și în zona înaltă, unde media este de 3 °C.

Rocile de calcar și cuarțit, modificate sub acțiunea eroziunii, a vremii și a vegetației din văi, au o influență dominantă asupra solurilor din regiune.

Clima, topografia și geologia conferă zonei o serie de caracteristici unice care influențează în mod direct tipul și calitatea pajiștilor. Pășunile zonei sunt deosebit de adecvate pentru pășunatul bovinelor, al ovinelor și al caprinelor, care produc ulterior laptele care se va transforma în brânza „Gamonéu”. Planta cel mai frecvent întâlnită pe aceste pajiști este *Festuca burnatii*, o iarbă perenă cantabrică, care crește pe pășunile de pe vârfurile montane. În depresiunile și spațiile create de rupturile de pante, unde zăpada rămâne până la sfârșitul primăverii, întâlnim țepoșica (*Nardus stricta*), o plantă graminee rustică ce se poate dezvolta bine în mai multe medii diferite, precum și alte specii de plante graminee (*Phleum alpinum*, *Festuca iberica*, *Festuca picoeuropeana*) și de leguminoase (*Trifolium thalii* Vill.).

Unele particularități ale brânzei se datorează, de asemenea, proceselor de afumare și de maturare, cel din urmă implicând numai ciupercile și drojdiile care se găsesc în mod natural în mediul de *afinaj*, cea mai importantă fiind *Penicillium*.

Legătura umană

Faptul că această zonă, cunoscută la acel moment drept parcul „Montaña de Covadonga”, a fost prima zonă din Spania care a fost declarată parc național în 1918, fiind un pionier național în domeniul protecției mediului, arată în mod clar că este vorba despre un ecosistem cu caracteristici de mediu unice.

Este universal recunoscut faptul că păstorii din acești munți joacă un rol decisiv în modelarea și protejarea mediului local. Brânza „Gamonéu” a apărut ca urmare a acestor practici tradiționale de a trăi din resursele locale, deoarece producția de brânză era singura opțiune viabilă din punct de vedere economic pentru valorificarea la maximum a resurselor zootehnice din regiune.

Metodele și condițiile descrise în partea consacrată metodei de obținere au fost dezvoltate din dorința de a adapta tradițiile ancestrale la epoca contemporană, fără a trebui să se facă concesii care să ducă la pierderea identității produsului și a modului de viață care s-a dezvoltat în jurul acestuia.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

https://www.asturias.es/documents/217090/555882/Queso+Gamoneu.+Pliego+de+condiciones+sin+control+de+cambios.pdf/4802241a-a982-144c-5ca3-4596354f3e71?t=1648806575216